

	Du 31 août au 4 septembre	qualité	Du 7 au 11 septembre	qualité	Du 14 au 18 septembre	qualité	Du 21 au 25 septembre	qualité	Du 28 septembre au 2 octobre	qualité
LUNDI	Demain: 		Repas Végétarien Salade mimosa Haricots-rouges sauce barbecue Macaronis Saint Nectaire Flan au caramel		Concombres à l'aneth Tajine de dinde aux prunes Semoule Coulommiers Fruit frais de saison		Betteraves aux pommes Bœuf aux olives Petit-pois au jus Gouda Gâteau Basque		Repas Végétarien Lentilles à la Grecques Pizza chèvre-miel-prunes Iceberg Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	
MARDI	Apéritif de rentrée Pastèque Poulet rôti Frites Gouda Glace		Taboulé aux mirabelles Mijoté de bœuf Carottes rôties au miel Camembert Fruit frais de saison		Repas Végétarien Tomates-mâis-fèves Omelette au fromage Salade mêlée Emmental Riz au lait		Carottes râpées au citron Parmentier de poisson Petit-suisse Fruit frais de saison		Menu orange Melon charentais Saucisse de Strasbourg Purée carottes-patates douces Mimolette Moelleux aux abricots	
MERCREDI	Tomates vinaigrette Sauté de porc aux Quetsches Courgettes grillées Fromage Gâteau du chef		Salade de lentilles et tomates Pizza Reine Iceberg Fromage Glace		Salade de pastèque à la menthe Boule bœuf au thym Pâtes Fromage Fruit frais de saison		On brunch ! Jambon blanc-œufs brouillés Pommes sautées Salade de tomates Fromage Crumble aux prunes rouges		Concombres en salade Poisson du jour sauce tomate Boullgour Fromage Fruit frais de saison	
	Compote + brioche		Pain + pâte à tartiner		Yaourt sucré + Barre Bretonne		Brioche + confiture		Pain + fromage	
JEUDI	Repas Végétarien Carottes râpées Tarte aux fromages Salade verte Petit cotentin Yaourt aux fruits		Betteraves vinaigrette Filet de Merlu au citron Ecrasé de pommes de terre Petit-suisse Fruit frais de saison		Melon jaune Joue de porc braisée au miel Haricots-plats Mimolette Gâteau du chef		Repas Végétarien Concombres ciboulette Blanquette d'haricots-blancs Riz pilaf Edam Fruit frais de saison		Tarte fine pesto-mozzarella Bœuf thaï Wok de légumes Vache Picon Ile flottante	
VENDREDI	Concombres à la crème Poisson du jour à la Provençale Riz créole Emmental Fruit frais de saison		Pastèque Longe de porc rôtie Haricots-verts Brie Clafoutis aux prunes		Salade-croûtons-raisons Dos de colin sauce curry Blé Tome Fromage blanc vanillé		 Menu des enfants		Tomates basilic Pennes A la Carbonara Brie Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Origine des
produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



La Ferme BODART



Le produit du mois



La prune