












































































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/09/2024 GASPACHO TOMATE  POULET ROTI  POMME GRENAILLE  FRUIT DE SAISON  BEIGNET AU CHOCOLAT	03/09/2024 TARTE AU FROMAGE. ROTI DE DINDE SAUCE NORMANDE COURGETTES SAUTEES  FRUIT DE SAISON  FROMAGE	04/09/2024 SALADE DE TOMATE BASILIC  BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE  POMME RISSOLÉES FAISSELLE SALADE DE FRUITS	05/09/2024 CONCOMBRES VINAIGRETTE  FILET DE POULET BASQUAISE. SEMOULE  FROMAGE  TARTE NORMANDE	06/09/2024 SALADE DE LENTILLES  DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE RAISIN  CAROTTES SAUTEES  FROMAGE FRUIT DE SAISON 	07/09/2024 ARTICHAUT FRAIS VINAIGRETTE. BOUDIN BLANC SAUCE MADERE PUREE DE CELERI. PUREE DE FRUIT FROMAGE	08/09/2024 SALADE DE MUSEAU. EPAULE D'AGNEAU ROTIE HARICOTS VERTS ET CHAMPIGNONS SAUTES. FROMAGE LIEGEOIS POMME CHATAIGNE.
09/09/2024 SALADE DE BLE AU CONCOMBRE  CASSOULET LIEGEOIS AUX FRUITS CREME AUX OEUFS AU CAMEL	10/09/2024 RADIS BEURRE SEICHE A LA SETOISE POMMES ANGLAISE FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON 	11/09/2024 FEUILLETE AU FROMAGE OMELETTE NATURE  EPINARDS BECHAMEL.  FRUIT DE SAISON  FROMAGE	12/09/2024 TZATZIKI DE CONCOMBRES.  POULET CURRY COCO  PATE AU BEURRE  FROMAGE  PETIT SUISSE NATURE	13/09/2024 TABOULE  ROTI DE VEAU FROID MAYONNAISE  HARICOTS BEURRE PERSILLES. FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT DE SAISON	14/09/2024 SALADE VERTE  TRIO DE LEGUMES FARCIS. POLENTA FROMAGE CHOU VANILLE	15/09/2024 PATE RICHELIEU. AIGUILLETTE DE CANARD AUX OLIVES.   CHOUX DE BRUXELLES SAUTES PETIT SUISSE SUCRE FRUIT DE SAISON
16/09/2024 SALADE DE MACHE.  ROUGAIL DE POISSON  BLE PILAF  FROMAGE BLANC NATURE FROMAGE 	17/09/2024 SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE  PAELLA AU POULET. FRUIT DE SAISON  MADELEINE.	18/09/2024 SALADE DE TOMATE MOZZARELLA.  BLANQUETTE DE VEAU  BOULGOUR  FRUIT DE SAISON PETIT SUISSE SUCRE	19/09/2024 SALADE DE PATES  FILET DE MERLU SAUCE BEURRE BLAN  HARICOT VERT PERSILLES  FRUIT DE SAISON  YAOURT VANILLE BIO 	20/09/2024 COURGETTES RAPEES  BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE ROTIES AUX HERBE  CREME DESSERT CHOCOLAT FROMAGE 	21/09/2024 CHAMPIGNONS VINAIGRETTE ROTI DE VEAU A LA PECHE.  PUREE PARMENTIER.  PETIT SUISSE AROMATISE FRUIT DE SAISON	22/09/2024 POMELO. FILET DE TRUITE AUX AMANDES FONDUE DE POIREAUX A LA CREME FROMAGE SALADE DE FRUITS
23/09/2024 ROSETTE / CORNICHON. CREPE JAMBON EMMENTAL COURGETTES SAUTEES  FRUIT DE SAISON  FROMAGE BLANC SUCRE	24/09/2024 SALADE COLESLAW  TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS. RIZ PILAF  FROMAGE FLAN PATISSIER	25/09/2024 SALADE PIEMONTAISE (SANS JAMBON) CORDON BLEU DE DINDE RATATOUILLE  FRUIT DE SAISON  RIZ AU LAIT. 	26/09/2024 CAROTTES RAPEES  PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE PATES SAUCE NORMANDE  YAOURT AROMATISE AUX FRUITS  PUREE DE FRUIT	27/09/2024 SALADE DE PATES MONEGASQUE  BLANQUETTE DE POULET.  HARICOT VERT PERSILLES  FRUIT DE SAISON  FROMAGE BLANC SUCRE	28/09/2024 BETTERAVE A LA POMME FRICADELLE DE BOEUF SAUCE ROQUEFORT  SEMOULE  YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	29/09/2024 CELERI RAPÉ MOUSSAKA DE BOEUF.  RIZ PILAF FROMAGE TARTE TATIN
30/09/2024 CONCOMBRES VINAIGRETTE.  BOEUF BOURGUIGNON  POMMES SKIN PERSILLEES. FROMAGE  SALADE DE FRUITS	01/10/2024 SALADE DE BLE  FILET DE HOKI BEURRE NANTAIS  COURGETTES SAUTEES  FROMAGE  FRUIT DE SAISON	02/10/2024 TARTE AU FROMAGE. EMINCE DE DINDE AU PESTO SALSIFIS SAUTES. FRUIT DE SAISON YAOURT RECETTE CREMEUSE AUX FRUIT	03/10/2024	04/10/2024	05/10/2024	06/10/2024

-  Bio
-  Label Rouge
-  VBF
-  IGP
-  MSC
-  AOP, AOC

- Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

- Tous nos menus sont garantis sans OGM par nos fournisseurs conformément à la réglementation

- Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative.

- Les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée