

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07	Rentrée scolaire Concombres vinaigrette Laitue	Salade de pois chiches	Quiche à la courgettes	Tomates-mozzarella Courgettes râpées-mozzarella
	Coquillettes à la bolognaise Crème anglaise	Poulet rôti Ratatouille Fromage	Rosbeef (froid) Pommes noisette Pont l'évêque à la coupe	Brandade de morue
	Madeleine	Fruit de saison	Fruits de saison au choix	Yaourt sucré Yaourt aromatisé
	Melon jaune	Cervelas Radis-beurre	Salade de pommes de terre aux légumes Taboulé	Salade de blé aux crudités Salade de lentilles à l'échalote
Du 10 au 14	Sauté de porc aux olives Petits pois-carottes Saint Marcellin à la coupe	Steak haché aux herbes Purée de pommes de terre Camembert à la coupe	Raviolis Emmental à la tomate Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé	Filet de colin meunière et citron Aubergines à la parmesane Petit moulé ail et fines herbes Edam Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature
	Mousse au chocolat	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	
	Tomates en vinaigrette Radis-beurre	Pizza	Goût de France Artichaudade	Macédoine mayonnaise
	Spaghettis à la carbonara Gouda Délice d'emmental	Rôti de dinde Courgettes à la provençale Coulommiers à la coupe	Axoa de canard Lentilles Saint Nectaire	Omelette fraîche Ratatouille napolitaine Fromage
Du 17 au 21	Compote au choix	Fruits de saison au choix	Tarte au citron	Fruit de saison
	Salade de lentilles Salade mexicaine	Carottes râpées à la ciboulette Chou blanc en vinaigrette	Salade de tomates et dés de gouda Feuilles d'épinards en salade et dés de gouda	Laitue Concombres vinaigrette
	Nuggets de blé Haricots verts sautés Bleu à la coupe	Financière de veau Frites Emmental à la coupe	Merguez Riz de Camargue	Cœur de colin sauce basilic Gallettes de légumes Edam Brebicrème
	Fruits de saison au choix	Yaourt aux fruits Yaourt sucré	Flan au chocolat Flan au caramel	Cake au chocolat
Du 24 au 28				

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Septembre, les légumes et fruits de saison sont

Le raisin

L'artichaut

Nous fêterons:

Le goût de France

BONNE RENTREE!