


























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 2 septembre au 3 septembre	VACANCES	VACANCES	VACANCES	<b>C'EST LA RENTREE !</b> Melon Pastèque Lasagnes au saumon Fraidou Gouda Crème dessert à la vanille Flan au chocolat <b>Sirop de grenadine</b>	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Salade de tomates Concombre en salade Omelette Epinards hachés  béchamel Cake au chocolat  & Crème anglaise
Période du 6 septembre au 10 septembre	Concombre  maison Salade verte Boulettes de bœuf  au paprika <i>sans viande : Pavé du fromager</i> Lentilles Brie Fromy Compote pommes cassis Compote de pommes pêches	Taboulé Salade de pommes de terre à la parisienne Colin meunière Courgettes  persillées Saint Nectaire AOP Fromage fondu Fruits de saison	Carottes râpées maison Céleri rémoulade Steak haché de cabillaud sauce aurore Spirales Gouda Petit moulé nature Flan nappé caramel Liégeois au chocolat	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Radis et beurre Salade de tomates Boulettes de soja sauce au fromage blanc au curry Haricots verts Cotentin nature Bleu Cake aux pépites de chocolat	<b>MENU ESPAGNOL</b> <b>Melon jaune</b> <b>Pilons de poulet rôti  sauce paëlla</b> <i>sans viande : Pavé de merlu sauce paëlla</i> <b>Riz  façon paëlla</b> <b>Yaourt nature  et sucre</b> <b>Pêche</b>
Période du 13 septembre au 17 septembre	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Salade verte Céleri rémoulade Pépinette aux flageolets, poivrons et curry Saint Paulin Petit moulé ail et fines herbes Liégeois au chocolat Crème dessert au caramel	Salade de haricots verts Salade de betteraves Chipolatas <i>sans viande : Colin sauce méridionale e</i> Purée de pommes de terre Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré Fruits de saison	Salade de tomates Concombre en salade Burger de bœuf sauce tomate <i>sans viande : Pavé de merlu sauce tomate</i> Polenta Tomme noire Fraidou Compote pommes poires Compote de pommes fraises	Salade de lentilles Salade de blé à la catalane Sauté de veau  sauce forestier <i>sans viande : Stick végétarien</i> Carottes Vichy Emmental Fraidou Fruits de saison	Pastèque Salade de tomates Colin pané et citron Chou-fleur sauce enrobante à la moutarde et coco Fromage fondu Montboissier Cake nature
Période du 20 septembre au 24 septembre	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Pizza aux légumes de soleil Crêpe au fromage Œufs durs  nature Epinards hachés  béchamel Pont l'évêque AOP Fraidou Fruits de saison	Radis râpés vinaigrette Salade verte Tomate farcie sauce tomate <i>sans viande : Riz base hindou bio végétarien</i> Riz  créole Fromage fondu Edam Abricots au sirop Poires au sirop	Salade de coquillettes  à la catalane Taboulé Boulettes d'agneau sauce navarin <i>sans viande : Calamars à la romaine</i> Petits pois aux saveurs du midi Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré Fruits de saison	Concombre en salade Salade de tomates Colin sauce fromagère Brocolis Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits Gâteau amande et citron	Rillettes de sardine maison Mortadelle de porc Sauté de bœuf  sauce diable <i>sans viande : Médaillon de merlu sauce lombarde</i> Purée de haricots rouges Camembert Fromy Fruits de saison
Période du 27 septembre au 1er octobre	Céleri rémoulade Salade coleslaw Bœuf bourguignon <i>sans viande : Colin mariné au thym</i> Macaronis Cotentin nature Bleu d'Auvergne AOP Crème dessert au caramel Liégeois à la vanille	Salade verte Concombre  en salade Filet de lieu noir frais sauce provençale Ratatouille Yaourt nature  et sucre Yaourt aromatisé Moelleux chocolat noisette Eclair à la vanille	Œufs durs  mayonnaise Roulade de volaille Pizza au fromage Haricots verts à l'ail et au persil Montboissier Fromage fondu Fruits de saison	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Salade des Alpes Croq veggie tomate Courgettes provençale Tomme blanche Fruits de saison	Rillettes de sardine maison Emincé de volaille  au curry <i>sans viande : Semoule façon couscous bio végétarien</i> Semoule Petit moulé nature Purée de pommes framboises

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 4 octobre au 8 octobre	<p>Concombre en salade Sauté de porc sauce chasseur <i>sans viande</i> : Escalope de blé panée Carottes braisées Faisselle  et sucre Donuts au sucre</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Salade de betteraves  Haricots rouges  sauce chili et riz  Saint Nectaire AOP Fruits de saison</p>	<p>Laitue iceberg Hoki sauce lombarde Blé  Yaourt aromatisé Ananas au sirop</p>	<p>Chou rouge râpé vinaigrette Sauté d'agneau sauce hongroise <i>sans viande</i> : Steak haché de saumon sauce cubaine Purée de pommes de terre Coulommiers Liégeois à la vanille</p>	<p>Taboulé  Pavé de merlu sauce citron Petits pois aux saveurs du jardin Cotentin nature Fruits de saison </p>
<b>TOUS FOUS DU GOÛT : EPICES ET HERBES FRAÎCHES</b>					
Période du 11 octobre au 15 octobre	<p>Salade verte  et vinaigrette maison au persil Sauté de poulet aux <b>deux moutardes</b> <i>sans viande</i> : Colin crumble de <b>pain d'épices</b> Lentilles  Tomme blanche <b>Pain d'épices</b></p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Salade de pois chiches au <b>cumin</b> Omelette aux <b>fines herbes</b> Epinards hachés  béchamel Mimolette Fruit de saison</p>	<p> <b>Carottes râpées à la méridionale</b>  <b>Rôti de veau sauce diabolin</b> <i>sans viande</i> : Pavé du fromager Courgettes  à la tomate Carré de l'est Cake au miel et à la <b>cannelle</b> </p>	<p>Champignons émincés à la <b>ciboulette</b> Steak haché de cabillaud sauce <b>curry</b> Coquillettes Fromage frais aux fruits Purée de pommes au <b>romarin</b> </p>	<p>Pain de sardine à la tomate et <b>aneth</b> maison Steak haché de bœuf aux <b>quatre épices</b> <i>sans viande</i> : Pavé de merlu sauce <b>basilic</b> Gratin de Crécy Petit moulé <b>ail et fines herbes</b> Fruit de saison </p>
Période du 18 octobre au 22 octobre	<p>Endives vinaigrette Filet de lieu noir sauce basquaise Riz  safrané Bûchette mi-chèvre Flan nappé caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre à la catalane Haché de veau au jus <i>sans viande</i> : Boulettes de soja tomate basilic Navets à la béchamel Petit moulé nature Fruits de saison </p>	<p>Macédoine mayonnaise Carré de porc fumé sauce bobotie <i>sans porc et sans viande</i> : Filet de limande sauce tajine Semoule  Emmental Fruits de saison </p>	<p>Chou blanc râpé et vinaigrette Chicken wings <i>sans viande</i> : Colin gratiné au fromage Haricots verts  à la ciboulette Yaourt nature  et sucre Cake au chocolat blanc </p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p><b>Œufs durs sauce andalouse</b>  Coquillettes et lentilles maïs  Montboissier Fraidou Fruits de saison</p>