

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Salade de pâtes poivrons maïs   Saucisson à l'ail  Rosette cornichon	Concombre à la crème   Tomates mozzarella  Taboulé à la menthe 	 Coleslaw  Salade de chou rouge  Salade de riz maïs olive 	Macédoine de légumes mayonnaise  Haricots verts mimosa  Salade de boulghour aux petits légumes 
Plat	 Jambon braisé sauce barbecue   Cocotte de poisson créole 	Mac and cheese   Tajine de volaille 	 Rôti de porc sauce moutarde  Lasagnes épinards ricotta 	 Poisson frais sauce citron   Pâtes à la carbonara 
Garniture	Frites Brocolis	Bar à pâtes : Pennes et Farfalles Courgettes au curry 	 Pommes de terre vapeur  Haricots verts persillés 	Bar à pâtes : Tortis et Macaronis  Carottes Vichy 
Produit laitier	Saint Paulin  Fromage blanc BIO	Bûche mi-chèvre Petit suisse nature sucré	Edam  Smoothie banane 	Camembert Fromage blanc
Desert	 Flan pâtissier   Flan au chocolat  Corbeille de fruits	Cône glacé vanille Cône glacé chocolat Corbeille de fruits	Panna cotta coulis de fruits   Cake citron  Corbeille de fruits	 Crème praliné   Crème vanille  Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).


La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Entrée	 Soupe froide de betterave à la coriandre   Carottes à la marocaine  Salade Marco Polo 	Melon Pastèque  Piémontaise 	Chou-fleur vinaigrette  Taboulé de brocolis  Salade de perles olives maïs 	Pâté de foie Salami beurre Salade de riz concombre et crevette 
Plat	 Rougail de colin   Cocotte Chili con carne 	 Saucisse de volaille / Merguez  Gnocchis de pomme de terre compoté de tomates 	 Haut de cuisse de poulet rôti  Moussaka végétale 	 Poitrine de porc confite   Poisson frais sauce aneth 
Garniture	Bar à pâtes : coquillettes et spaghettis Haricots beurre persillés 	Frites Ratatouille 	Bar à pâtes : tagliatelles et perles Courgettes à l'ail 	Brunoise de légumes Riz créole
Produit laitier	 Yaourt BIO Tomme blanche	Fromage blanc  Emmental BIO	Yaourt nature Mimolette	Fromage blanc Bleu
Desert	Éclair au chocolat Éclair au café Corbeille de fruits	 Petit pot de crème vanille   Petit pot de crème chocolat  Corbeille de fruits	 Gâteau au yaourt   Gâteau aux pommes  Corbeille de fruits 	Semoule au lait  Semoule au lait et caramel  Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	<p>Salade de lentilles corail </p> <p> Carottes citronnées </p> <p>Segments de pamplemousse</p>	<p>Taboulé aux dés de volaille </p> <p> Tomates vinaigrette </p> <p>Céleri vinaigrette </p>	<p> Œufs durs mayonnaise</p> <p>Médailillon de surimi</p> <p>Salade de chou-fleur </p>	<p> Cake olives fromage </p> <p> Cake jambon emmental </p> <p>Concombre à la vinaigrette </p>
Plat	<p> Saucisse de Toulouse fondue d'oignons </p> <p> Gratin de chou-fleur pomme de terre mimolette </p>	<p> Poulet curry coco </p> <p> Blanquette de poisson </p>	<p> Pommes de terre au four sauce fromagère </p> <p> Bœuf à la provençale </p>	<p> Poisson frais sauce beurre blanc </p> <p>Paupiette de veau sauce forestière </p>
Garniture	<p>Potatoes</p> <p> Purée de courgettes et pommes de terre </p>	<p>Bar à pâtes : farfalles et coquillettes</p> <p>Épinards</p>	<p> Pommes de terre persillées</p> <p>Salsifis</p>	<p>Bar à pâtes : pepinettes et torsades</p> <p>Choux de Bruxelles</p>
Produit laitier	<p> Cantal</p> <p>Fromage blanc</p>	<p> Chaource</p> <p>Yaourt BIO</p>	<p> Roquefort</p> <p>Fromage blanc BIO</p>	<p>Emmental</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
Dessert	<p>Jus pomme kiwi </p> <p>Glace</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p> Clafoutis aux mirabelles </p> <p> Gâteau à la vanille </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Poire au chocolat </p> <p>Pomme au four </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Crème au caramel </p> <p>Crème au chocolat </p> <p>Corbeille de fruits</p>

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Jeudi 26 septembre 	Vendredi 27 septembre
Entrée	 Champignons à la crème   Salade de pommes de terre et petits pois à la crème  Salade de germes de soja et coriandre 	Mortadelle pistache Pâté de campagne Salade de pois gourmand et pomme 	 Tomate mozzarella  Salade verte croûtons et copeaux de parmesan  Salade pâtes, tomate et olives noires 	 Houmous pois chiche et menthe  Houmous lentilles corail coriandre  Carottes râpées au pamplemousse 
Plat	Haché de veau sauce au bleu  Couscous végétarien 	  Brandade de morue   Sauté de porc à l'origan 	Gratin de macaronis à l'edam   Lasagnes de bœuf 	 Poisson frais sauce marinière   Aiguillettes de poulet au coca 
Garniture	Bar à pâtes : coquillettes et tagliatelles Fenouil braisé 	 Purée de pommes de terre  Courgettes à la crème 	Bar à pâtes : tortis 3 couleurs et macaronis Brocolis à l'ail 	Duo de haricots verts et beurre persillées  Frites
Produit laitier	Rouy  Yaourt BIO	Moncadi Fromage blanc	Mimolette Petit suisse aromatisé	Brie  Fromage blanc BIO
Dessert	Liégeois vanille  Compote  Corbeille de fruits	Cheesecake spéculoos  Salade de fruits frais  Corbeille de fruits	 Tiramisu classique   Tiramisu au spéculoos  Corbeille de fruits	Jus vitaminé  Tarte aux fruits  Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 <sup>er</sup> octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée	<p>Salade bretonne </p> <p> Pomme de terre à l'alsacienne </p> <p>Champignons à la grecque </p>	<p> Saucisson à l'ail </p> <p>Mousse de thon </p> <p>Salade de chou à la japonaise </p>	<p> Cake potimarron emmental </p> <p> Cake chorizo </p> <p>Tzatziki de concombre </p>	<p> Salade d'œufs mayonnaise ciboulette </p> <p> Carottes et poivrons à la marocaine </p> <p>Salade Waldorf </p>
Plat	<p> Stéphanois courgette et pomme de terre </p> <p> Poulet Tandoori </p>	<p> Rôti de porc miel moutarde </p> <p> Cocotte de poisson à la bretonne </p>	<p>Quiche aux légumes </p> <p> Bœuf Bourguignon </p>	<p> Poisson frais à la bordelaise </p> <p> Pâtes Bolognaise </p>
Garniture	<p>Bar à pâtes : farfalles et spaghettis</p> <p>Courgettes au curry et lait de coco </p>	<p>Semoule épicée</p> <p>Fondue de poireaux </p>	<p>Bar à pâtes : penne et tagliatelles</p> <p> Carottes à la crème </p>	<p>Pommes sautées</p> <p>Ratatouille </p>
Fromage	<p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Saint Paulin</p> <p> Yaourt BIO</p>	<p>Camembert</p> <p> Smoothie pomme (fromage blanc+compote) </p>	<p>Edam</p> <p> Fromage blanc BIO</p>
Dessert	<p> Mousse au chocolat </p> <p>Mousse au café </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p> Crème brûlée </p> <p> Compote </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Choux à la crème </p> <p> Gâteau au yaourt </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p> Tarte fine pomme chocolat </p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Corbeille de fruits</p>

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.



	Lundi 30 septembre	Mardi 1 <sup>er</sup> octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée				
Plat	 	 		 
Garniture				
Fromage				
Dessert		 		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.







Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.







	Lundi 30 septembre	Mardi 1 <sup>er</sup> octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée	   	  	    	   
Plat	   	   	  	   
Garniture			 	
Fromage		 	 	 
Dessert	  	   	  	  

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

