
















































































	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	 Salade de pâtes poivron maïs  Saucisson à l'ail  Rosette cornichon  Salade verte 	 Concombre à la crème   Tomates mozzarella   Taboulé à la menthe   Salade verte 	 Carottes râpées au cumin  Céleri rémoulade  Salade de blé tomate persil   Salade verte 	 Coleslaw  Salade de chou rouge  Salade de riz maïs olive   Salade verte 	Macédoine de légumes mayonnaise  Haricots verts mimosa  Salade de boulgour aux petits légumes   Salade verte 
Plat	 Jambon braisé sauce barbecue 	Mac and Cheese 	Parmentier de lentilles 	Lasagnes épinards ricotta 	 Poisson frais sauce citron 
	 Cocotte de poisson créole 	 Tajine de volaille 	 Sauté de bœuf aux olives 	 Rôti de porc sauce moutarde 	 Pâtes à la carbonara 
	Hot Dog 	 Pizza Bolognaise 	 Bruschetta jambon pesto 	 Tacos au poulet 	 Flammenkuche 
Garniture	Frites Brocolis	Semoule épicée Courgettes au curry 	 Tortis Tomates provençales 	Pommes de terre rissolées Haricots verts persillés 	 Riz créole Carottes Vichy 
Produit laitier	St Paulin 	Bûche mi-chèvre Petit suisse nature sucré	Brie 	Edam  Smoothie banane	Camembert Fromage blanc
Dessert	 Flan pâtissier   Flan au chocolat  Glace Corbeille de fruits	Liégeois vanille Glace Salade de fruits frais  Corbeille de fruits	 Cake citron  Glace Salade de fruits frais  Corbeille de fruits	Panna cotta coulis de fruits  Glace Salade de fruits frais  Corbeille de fruits	Crème praliné  Glace Compote de fruits variés  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	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Entrée	Soupe froide de betterave à la coriandre Carotte à la marocaine Salade Marco Polo Salade verte	Melon Pastèque Piémontaise Salade verte	Radis beurre Courgettes râpées au curry Salade de blé tomates thon Salade verte	Chou-fleur vinaigrette Taboulé de brocolis Salade de perles olives maïs Salade verte	Pâté de foie Salami beurre Salade de riz concombre et crevette Salade verte
Plat	Rougail de colin	Saucisse de volaille / Merguez	Paëlla végétarienne	Haut de cuisse de poulet rôti	Poitrine de porc confite
	Cocotte Chili con carne	Gnocchis de pomme de terre compoté de tomates	Sauté de porc au caramel	Moussaka végétale	Poisson frais sauce aneth
	Croque Monsieur à l'italienne	Kebab	Bun's	Wrap thon fromage crudités	Galette bretonne
Garniture	Riz Haricots beurre persillés	Frites Ratatouille	Semoule Carottes glacées	Potatoes Courgettes à l'ail	Brunoise de légumes Tortis
Produit laitier	Yaourt BIO Tomme blanche	Fromage blanc Emmental BIO	Petit suisse aromatisé Coulommiers	Yaourt nature Mimolette	Fromage blanc Bleu
Dessert	Eclair au chocolat Glace Compote maison Corbeille de fruits	Petit pot de crème vanille Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Milkshake fraise Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Semoule au lait caramel Glace Compote maison 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	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	 Salade de lentilles corail  Carottes citronnées Segments de pampleousse  Salade verte	 Taboulé aux dés de volaille  Tomates vinaigrette Céleri vinaigrette  Salade verte	Salade de quinoa dés d'emmental Salade maïs cœur de palmier Salade César  Salade verte	 Œufs durs mayonnaise Médaillon de surimi salade de chou-fleur  Salade verte	 Cake olives fromage  Cake jambon emmental  Concombre vinaigrette  Salade verte
Plat	 Saucisse de Toulouse fondue d'oignons	 Poulet curry coco	 Omelette oignons poivrons	 Pommes de terre au four sauce fromagère	 Poisson frais sauce beurre blanc
	 Gratin de chou-fleur pomme de terre mimolette	 Blanquette de poisson	 Escalope de porc sauce charcutière	 Bœuf à la provençale	Paupiette de veau sauce forestière
	Pizza chorizo	Panini bacon tomate	 Quiche façon lorraine	 Taquitos bolognaise	 Cheeseburger
Garniture	Frites  Purée de courgettes et pommes de terre	Riz basmati Épinards	Haricots verts Coquillettes	 Pommes vapeur Salsifis	Frites Choux de Bruxelles
Produit laitier	 Cantal Fromage blanc	 Chaource  Yaourt BIO	 Saint Nectaire Petit suisse nature	 Roquefort  Fromage blanc BIO	Emmental Yaourt aromatisé
Dessert	Jus pomme kiwi Glace Corbeille de fruits Compote maison	 Clafoutis aux mirabelles Glace Corbeille de fruits Salade de fruits frais	Riz au lait à la vanille Glace Corbeille de fruits Salade de fruits frais	Poire au chocolat Glace Corbeille de fruits Salade de fruits frais	 Crème au caramel Glace Corbeille de fruits Compote maison

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	Mercredi 25 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  Salade verte	 Mortadelle pistache  Pâté de campagne  Salade de pois gourmand et pomme  Salade verte	 Salade de tortis au thon  Salade de quinoa tomate  Jus de carotte-céleri-pomme  Salade verte	 Tomate mozzarella  Salade verte croûtons et copeaux de parmesan  Salade pâtes, tomate et olives noires  Salade verte	 Houmous pois chiche et menthe  Houmous lentilles corail coriandre  Carottes râpées au pamplemousse  Salade verte
Plat	 Haché de veau  Sauce au bleu	 Brandade de morue	 Riz cantonais végétarien	 Gratin de macaronis à l'edam	 Poisson frais  Sauce marinière
	 Couscous végétarien	 Sauté de porc à l'origan	 Bœuf à la flamande	 Lasagnes de bœuf	 Aiguillettes de poulet au coca
	 Fish and Chips	 Galette de blé noir savoyarde	 Pizza 4 fromages	 Chimichangas au bœuf	 Baguette garnie lardon crème
Garniture	 Frites  Fenouil braisé	 Purée de pommes de terre  Courgettes à la crème	 Riz thaï  Carottes Vichy	 Blé  Brocolis à l'ail	 Duo de haricots verts et beurre persillées  Pommes de terre campagnarde
Produit laitier	 Tome grise  Yaourt BIO	 Carré Ligueil  Fromage blanc	 Coulommiers  Faisselle	 Tendre bleu  Petit suisse aromatisé	 Brie  Fromage blanc BIO
Dessert	 Liégeois vanille  Glace  Corbeille de fruits  Compote de fruits	 Cheesecake spéculoos  Glace  Corbeille de fruits  Salade de fruits frais	 Coupe de pêche chantilly  Glace  Corbeille de fruits  Salade de fruits frais	 Tiramisu classique  Glace  Corbeille de fruits  Salade de fruits frais	 Jus vitaminé  Glace  Corbeille de fruits  Compote maison
































































































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 ^{er} octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée	 Salade bretonne   Pomme de terre à l'alsacienne   Champignons à la grecque   Salade verte 	 Saucisson à l'ail   Mousse de thon   Salade de chou à la japonaise   Salade verte 	 Salade de lentilles corail   au curry   Endives aux pommes et raisins   Toast de chèvre chaud et miel   Salade verte 	 Cake potimarron emmental   Cake chorizo   Tzatziki de concombre   Salade verte 	 Salade d'œufs mayonnaise   ciboulette   Carottes et poivrons à la   marocaine   Salade Waldorf   Salade verte 
Plat	 Stéphanois courgette et   pomme de terre 	 Rôti de porc miel moutarde 	 Jambon grill   sauce béarnaise 	 Quiche aux légumes 	 Poisson frais   à la bordelaise 
	 Poulet Tandoori 	 Cocotte de poisson   à la bretonne 	 Tortellini ricotta épinards 	 Bœuf Bourguignon 	 Pâtes Bolognaise 
	 Croque-Monsieur raclette 	 Fish burger 	 Tortilla chips 	 Panini poulet curry 	 Mezzo frito 
Garniture	 Riz jaune   Courgettes au curry   et lait de coco 	 Frites   Fondue de poireaux 	 Semoule épicée   Épinards à la béchamel 	 Tagliatelles   Carottes à la crème 	 Pommes sautées   Ratatouille 
Produit laitier	 Bûche mi-chèvre   Yaourt aromatisé 	 Saint Paulin   Yaourt BIO 	 Brie   Petit suisse sucré 	 Camembert   Smoothie pomme   (fromage blanc+compote) 	 Edam   Fromage blanc BIO 
Dessert	 Mousse au chocolat   Glace   Corbeille de fruits   Compote maison 	 Crème brûlée   Glace   Corbeille de fruits   Salade de fruits frais 	 Gâteau marbré   Glace   Corbeille de fruits   Salade de fruits frais 	 Choux à la crème   Glace   Corbeille de fruits   Salade de fruits frais 	 Tarte fine pomme chocolat   Glace   Corbeille de fruits   Compote 

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 ^{er} octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre	
Entrée	  	  	 		  	 
Plat	  	 	 		 	
						
						
Garniture					 	
Produit laitier						
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 ^{er} octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée		 			
Plat		 			
Garniture					
Produit laitier					
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.

