

		Mardi 01 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée			Macédoine vinaigrette Soupe froide de betteraves à l'ail Pastèque	Rosette Cornichon Mortadelle pistachée Crudités
Plat	JOURNEE DE PRE RENTREE		Nuggets de volaille Gratin de légumes aux fromages	Cœur de merlu, sauce citron Lasagnes de bœuf
Garniture		RENTREE DES ELEVES PAS DE SELF	Haricots verts persillade Frites	Riz Epinards à la crème
Produit laitier			Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert			Compote pommes framboise Gâteau à l'ananas Corbeille de fruits	Liégeois vanille Liégeois au chocolat 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 07 septembre	Mardi 08 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Tomate au basilic Salade verte au maïs Salade de riz aux olives	Crudités à l'ail Chou rouge et dés de jambon Gaspacho andalou	Boulgour aux petits pois Piémontaise Haricots verts en salade	Salade strasbourgeoise Duo de haricots vinaigrette Salade façon niçoise
Plat	 Sauté de dinde basquaise Omelette pommes de terre et emmental 	 Escalope de porc à la moutarde Poisson du jour à l'aneth 	 Bœuf en daube Lentilles aux légumes et épices 	 Blanquette de volaille Blanquette de poissons 
Garniture	Frites Haricots beurre	Semoule Courgettes poêlées	Bar à pâtes : Spaghettis et Coquillettes Fromage râpé Fondue de poireaux	Riz pilaf Côtes de blettes au persil
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous
Dessert	Smoothie aux pêches Glace Corbeille de fruits	Banane au chocolat Banane au caramel Corbeille de fruits	Trifle aux abricots Trifle aux poires Corbeille de fruits	Gâteau marbré Gâteau au citron 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 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Rillettes de poisson Concombres à la crème Friand au fromage	Radis beurre Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Riz au thon Perles aux petits légumes Chou blanc aux raisins secs	Salade aux croûtons Céleri aux pommes Gaspacho vert
Plat	Couscous aux boulettes Couscous au poisson 	 Emincé de bœuf thaï  Dahl de lentilles	 Sauté de porc au caramel  Mac and cheese	 Poisson pané  Poulet coco curry
Garniture	Semoule Légumes assortis	Riz créole Poêlée de légumes	Bar à pâtes: Macaronis et Tortis Sauce aux tomates Duo de courgettes	Frites Petits pois à la française
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous
Dessert	Beignet chocolat Beignet aux pommes Corbeille de fruits	Riz au lait et caramel Riz au lait coulis de fruits rouges Corbeille de fruits	Clafoutis mirabelles Gâteau vanille et raisins Corbeille de fruits	Crème chocolat Crème caramel Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Brocolis en salade aux amandes Salade mexicaine Pommes de terre crème et ciboulette	Salade de petits pois et dés de jambon Riz en salade à la bretonne Salade des Caraïbes	Menu Grec Champignons à la grecque Salade grecque Tzatziki	Pâtes au maïs Coleslaw Assortiment de crudités
Plat	 Tortilla chorizo et poivrons  Lentilles aux légumes	 Rougail saucisse  Epinards au saumon	 Gratin de penne au fromage de brebis  Moussaka au bœuf confit	 Sauté de poulet aux olives  Cocotte bretonne
Garniture	Brocolis ciboulette Frites	Riz aux épices Salsifis persillade	Bar à pâtes : Coquillettes et Spaghettis Sauce fromagère Carottes glacées	Polenta crémeuse Choux de Bruxelles
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous
Dessert	Mousse chocolat Mousse au café Corbeille de fruits	Flan antillais coco Flan coco choco Corbeille de fruits	Ravani à la semoule et miel Gâteau à la fleur d'oranger Corbeille de fruits	Donuts Salade de 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 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	Salade obernoise Cœur de palmier et artichauts Taboulé	Pain de poissons Tomate au thon Muffin aux carottes et épices	Clafoutis au fromage Pâtes au surimi Crutités	Segments de pamplemousses Salade auvergnate Rillettes de sardines
Plat	 Chili con carne Chili sin carne	 Bœuf bourguignon Filet de poisson, sauce fruits de mer 	 Farfalles Carbonara Parmentier de lentilles 	 Saucisse de Toulouse Filet de poisson, sauce moutarde 
Garniture	Pommes campagnardes Haricots beurre	Riz aux oignons Poêlée de légumes	Bar à pâtes : Macaronis et Coquillettes Fromage râpé Petits pois au persil	Semoule Dés de céleris rôtis
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Gâteau vanille Mousse au chocolat Corbeille de fruits	Semoule au lait Gâteau marbré Corbeille de fruits	Pomme au four caramel Tarte aux prunes Corbeille de fruits	Eclair au chocolat Eclair au café Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 05 octobre	Mardi 06 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Haricots verts aux herbes Rillettes de surimi Salade Marignan	Cake aux olives Chou rouge à la flamande Petits légumes au fromage blanc à l'ail	Terrine de poisson aux légumes Riz aux petits pois et mozzarella Velouté de légumes	Rosette cornichon Pâtes à l'italienne Salade de croûtons et chèvre
Plat	 Merguez Gnocchis, sauce tomates	 Tajine de volaille Beignets de poisson, sauce tartare 	 Lasagnes de bœuf Crumble de poisson et légumes 	 Poisson à la catalane Osso bucco de dinde 
Garniture	Pommes sautées Choux de Bruxelles	Riz au cumin Salsifis au persil	Bar à pâtes : Macaronis et Pennes Carottes à l'ail	Semoule Gratin aux deux choux (fleur et brocolis)
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous
Dessert	Crème anglaise aux fruits Ile flottante Corbeille de fruits	Tarte aux pommes Tarte aux poires et amandes Corbeille de fruits	Paris Brest Tiramisu Corbeille de fruits	Gâteau sévillan Liégeois chocolat 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 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Carottes râpées au curry Pâtes aux olives Macédoine	Velouté de petits pois et vache qui rit Salade ruska Salade aux lardons	Rillettes du Mans Velouté de légumes Coleslaw	Buffet d'entrées
Plat	 Steak haché sauce tomates  Moussaka végétarienne	 Cuisse de poulet basquaise  Tagliatelles au saumon	 Côte de porc sauce moutarde  Gratin de potimarron aux lentilles	 Jambalaya  Poisson pané
Garniture	Haricots blancs préparés Gratin de blettes	Riz pilaf Petits pois aux herbes	Bar à pâtes : Pennes et Farfalles Sauce tomates Duo de haricots persillade	Pommes rissolées Carottes sautées
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Fromage blanc au miel Fromage blanc au coulis de fruits rouges Corbeille de fruits	Flan pâtissier Flan au chocolat Corbeille de fruits	Crème vanille Crème spéculos Corbeille de fruits	Buffet de desserts 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.