

		Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée			Taboulé à la menthe Salade de pâtes surimi Œuf mayonnaise Salade verte	Macédoine vinaigrette Soupe froide de betteraves à l'ail Pastèque Salade verte	Rosette Cornichon Mortadelle pistachée Crudités Salade verte
Plat	JOURNEE de PRE-RENTREE		 Bœuf à la provençale	Nuggets de volaille	Cœur de merlu, sauce citron
		Rentrée des élèves	Filet de poisson meunière 	Gratin de légumes au fromage 	 Lasagnes de bœuf
			 Cheese burger	 Pizza indienne	 Quiche aux lardons
Garniture		PAS DE SELF	Pommes sautées Carottes glacées	Haricots verts persillade Frites	Riz Epinards à la crème
Produit laitier			Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous
Dessert			Fromage blanc aux fraises Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Compote pomme framboise Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Liégeois vanille 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 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Tomate au basilic Salade verte au maïs Salade de riz aux olives Salade verte	Crudités à l'aoili Chou rouge et dés de jambon Gaspacho andalou Salade verte	Carottes et concombres râpés au fromage blanc Haricots rouges à la mexicaine Chou chinois au sésame Salade verte	Boullgour aux petits pois Piémontaise Haricots verts en salade Salade verte	Salade strasbourgeoise Duo de haricots vinaigrette Salade façon niçoise Salade verte
Plat	 Sauté de dinde basquaise	 Escalope de porc à la moutarde	 Sauté de veau marengo	 Bœuf en daube	 Blanquette de volaille
	 Omelette pommes de terre et emmental	 Poisson du jour à l'aneth	 Epinards à la florentine	 Lentilles aux légumes et épices	 Blanquette de poisson
	 Croque Merguez	 Feuilleté aux champignons	 Fajitas à la dinde	 Tartine Chèvre et miel	 Flammenkuche
Garniture	Frites Haricots beurre	Semoule Courgettes poêlées	Purée Tomates rôties	Coquillettes Fondue de poireaux	Riz pilaf Côtes de blettes au persil
Produit laitier	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous
Dessert	Smoothie aux pêches Glacé Compote maison Corbeille de fruits	Banane au chocolat Glacé Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte aux pommes Glacé Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Trifle aux abricots Glacé Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau marbré Glacé 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 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Rillettes de poisson Concombres à la crème Friand au fromage Salade verte	Radis beurre Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise Salade verte	Carottes râpées Salade de pois chiches au cumin Salade de maïs aux dés d'emmental Salade verte	Riz au thon Perles aux petits légumes Chou blanc aux raisins secs Salade verte	Salade aux croûtons Céleri aux pommes Gaspacho vert Salade verte
Plat	Couscous aux boulettes	 Emincé de bœuf thaï	 Filet de poisson au citron frais	 Sauté de porc au caramel	 Poisson pané
	 Couscous au poisson	 Dahl de lentilles	 Chipolatas aux herbes	 Mac and cheese	 Poulet coco curry
	 Pizza reine	 Tacos	Crispy chicken burger	Pita grecque	 Tarte fine aux légumes du soleil
Garniture	Semoule Légumes assortis	Riz créole Poêlée de légumes	Pommes rissolées Brocolis	Tortis Duo de courgettes	Frites Petits pois à la française
Produit laitier	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous
Dessert	Beignet chocolat Glace Compote maison Corbeille de fruits	Riz au lait et caramel Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Verrine aux fruits Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Clafoutis mirabelles Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème chocolat Glace Compote maison 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	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Brocolis en salade aux amandes Salade mexicaine Pommes de terre crème et ciboulette Salade verte	Salade de petits pois et dés de jambon Riz en salade à la bretonne Salade des Caraïbes Salade verte	Œuf mayonnaise Salami, beurre Crudités Salade verte	Menu Grec Champignons à la grecque Salade grecque Tzatziki Salade verte	Pâtes au maïs Coleslaw Assortiment de crudités Salade verte
Plat	 Tortilla chorizo et poivrons	 Rougail saucisse	 Sauté de veau aux olives	 Gratin de penne au fromage de brebis	 Sauté de poulet aux olives
	 Lentilles aux légumes	 Epinards au saumon	 Poisson à la bordelaise	 Moussaka au bœuf confit	 Cocotte bretonne
	 Bruschetta	 Croque dinde, courgettes et vache qui rit	 Hot dog	 Souvlakis	 Pizza aux fromages
Garniture	Brocolis ciboulette Frites	Riz aux épices Salsifis persillade	Semoule Compotée de tomates	Spaghettis Carottes glacées	Polenta crémeuse Choux de Bruxelles
Produit laitier	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous
Dessert	Mousse chocolat Glace Compote maison Corbeille de fruits	Flan antillais coco Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Banoffee Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Ravani à la semoule et miel Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Donuts 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 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	Salade obernoise Cœur de palmier et artichauts Taboulé Salade verte	Pain de poissons Tomate au thon Muffin aux carottes et épices Salade verte	Tratine de camembert Verine chèvre et poivrons Salade de blé et tomates Salade verte	Clafoutis au fromage Pâtes au surimi Crutités Salade verte	Segments de pamplemousses Salade auvergnate Rillettes de sardines Salade verte
Plat	 Chili con carne	 Bœuf bourguignon	 Filet de poulet à la crème	 Farfalles Carbonara	 Saucisse de Toulouse
	 Chili sin carne	 Filet de poisson, sauce fruits de mer	 Chachouka	 Parmentier de lentilles	 Filet de poisson, sauce moutarde
	Nuggets de poulet	 Burger au bacon	 Pizza au jambon	 Quiche aux épinards et au saumon	Sandwich aux boulettes
Garniture	Pommes campagnardes Haricots beurre	Riz aux oignons Poêlée de légumes	Pommes au jus Brocolis au beurre	Coquillettes Petits pois au persil	Semoule Dés de céleris rôtis
Produit laitier	Fromage Yaourt lait p'tits loups	Fromage Yaourt lait p'tits loups	Fromage Yaourt lait p'tits loups	Fromage Yaourt lait p'tits loups	Fromage Yaourt lait p'tits loups
Dessert	Gâteau vanille Glace Compote maison Corbeille de fruits	Semoule au lait Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Poire au chocolat Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Pomme au four caramel Tarte aux prunes Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Eclair au chocolat Eclair au café 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 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Haricots verts aux herbes Rillettes de surimi Salade Marignan Salade verte	Cake aux olives Chou rouge à la flamande Petits légumes au fromage blanc à l'ail Salade verte	Brocolis et maïs vinaigrette Taboulé de chou-fleur Salade de pommes de terre au cervelas Salade verte	Terrine de poisson aux légumes Riz aux petits pois et mozzarella Velouté de légumes Salade verte	Rosette cornichon Pâtes à l'italienne Salade de croûtons et chèvre Salade verte
Plat	 Merguez	 Tajine de volaille	 Bœuf bourguignon	 Lasagnes de bœuf	 Poisson à la catalane
	 Gnocchis, sauce tomates	 Beignets de poisson, sauce tartare	 Curry japonais	 Crumble de poisson et légumes	 Osso bucco de dinde
	Kebab	 Burritos	 Croissant au jambon	 Bruschetta à l'italienne	Tarte fine aux légumes et dés de jambon
Garniture	Pommes sautées Choux de Bruxelles	Riz au cumin Salsifis au persil	Lentilles au jus Poêlée de légumes	Pennes Carottes à l'ail	Semoule Gratin aux deux choux (fleur et brocolis)
Produit laitier	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous	Fromage Yaourt lait p'tits lous
Dessert	Crème anglaise aux fruits Ile flottante Compote maison Corbeille de fruits	Tarte aux pommes Tarte aux poires et amandes Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Œufs a lait Crème caramel Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Paris Brest Tiramisu Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau sévillan Liégeois chocolat 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 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Carottes râpées au curry Pâtes aux olives Macédoine Salade verte	Velouté de petits pois et vache qui rit Salade ruska Salade aux lardons Salade verte	Concombre vinaigrette Salade Marco Polo Salade noix et emmental Salade verte	Rillettes du Mans Velouté de légumes Coleslaw Salade verte	Buffet d'entrées Salade verte
Plat	Steak haché sauce tomates	Cuisse de poulet basquaise	Sauté de bœuf aux olives	Côte de porc sauce moutarde	Jambalaya
	Moussaka végétarienne	Tagliatelles au saumon	Epinards à la sévillane	Gratin de potimarron aux lentilles	Poisson pané
	Souvlaki	Quiche aux légumes et féta	Cheese burger	Pizza à la turque	Pilons de poulet sauce barbecue
Garniture	Haricots blancs préparés Gratin de blettes	Riz pilaf Petits pois aux herbes	Frites Brocolis vapeur	Farfalles Duo de haricots persillade	Pommes rissolées Carottes sautées
Produit laitier	Fromage Yaourt lait p'tits louns	Fromage Yaourt lait p'tits louns	Fromage Yaourt lait p'tits louns	Fromage Yaourt lait p'tits louns	Fromage Yaourt lait p'tits louns
Dessert	Fromage blanc au miel Fromage blanc au coulis de fruits rouges Compote maison Corbeille de fruits	Flan pâtissier Flan au chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Banane au chocolat Banane à la crème légère Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème vanille Crème spéculos Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Buffet de desserts 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.