






















































<p>LUNDI 4 SEPTEMBRE</p> <p><u>Bonne rentrée !</u></p> <p>« Petit apéro » de bienvenue</p> <p>Boulettes de bœuf Légumes du soleil et semoule</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>MARDI 5 SEPTEMBRE</p> <p>Salade de lentilles</p> <p> Estouffade niçoise Gratin de courgettes aux épices</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>JEUDI 7 SEPTEMBRE</p> <p> Carottes râpées </p> <p> Burger végétal</p> <p>Saint-nectaire  Glace vanille </p>	<p>VENDREDI 8 SEPTEMBRE</p> <p> Salade de pâtes </p> <p> Emincé de bœuf- sauce barbecue</p> <p> Haricots verts persillés </p> <p>Yaourt nature sucré  Fruit de saison </p>
<p>LUNDI 11 SEPTEMBRE</p> <p>Melon</p> <p> Lasagnes de légumes</p> <p>Comté  Mousse au chocolat </p>	<p>MARDI 12 SEPTEMBRE</p> <p>Taboulé</p> <p> Sauté de porc au curry Petits pois</p> <p>Petit nova  Fruit de saison </p>	<p>JEUDI 14 SEPTEMBRE</p> <p> Salade de haricots verts</p> <p> Hachis parmentier</p> <p>Gouda  Fruit de saison </p>	<p>VENDREDI 15 SEPTEMBRE</p> <p> Concombres -sauce bulgare</p> <p> Filet de poisson - beurre blanc</p> <p> Mitonné de légumes</p> <p>Bleu d'auvergne Pâtisserie</p>
<p>LUNDI 18 SEPTEMBRE</p> <p><u>100% local</u></p> <p> Salade de pommes de terre</p> <p> Chakchouka de bœuf  Ratatouille </p> <p>Fromage blanc  aux fraises</p>	<p>MARDI 19 SEPTEMBRE</p> <p> Carottes râpées </p> <p> Bruschetta végétarienne</p> <p>Tomme noire Compote de fruits </p>	<p>JEUDI 21 SEPTEMBRE</p> <p>Batavia-fromage</p> <p> Filet de poisson frais Rösti de légumes</p> <p>Camembert  Eclair vanille ou chocolat</p>	<p>VENDREDI 22 SEPTEMBRE</p> <p>Terrine de légumes</p> <p> Paella</p> <p>Mimolette Fruit de saison </p>
<p>LUNDI 25 SEPTEMBRE</p> <p> Salade multicolore</p> <p>Omelette  Frites</p> <p>Yaourt nature sucré  Pêche au sirop</p>	<p>MARDI 26 SEPTEMBRE</p> <p> Salade de riz</p> <p> Sauté de veau Légumes croquants saveur des Indes</p> <p>Pont- Lévêque Fruit de saison </p>	<p>JEUDI 28 SEPTEMBRE</p> <p>Pastèque</p> <p> Mignon de porc figues et miel</p> <p> Gratin de pâtes </p> <p>Brie Crème dessert </p>	<p>VENDREDI 29 SEPTEMBRE</p> <p>Mousse de foie</p> <p> Filet de poisson frais au coulis de poivrons</p> <p> Aubergines rôties et pommes de terre</p> <p>Fromage blanc  Fruit de saison </p>



Menus donnés à titre indicatif susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement.


 Produit issu de l'agriculture biologique européenne

Pain BIO  tous les mardi et jeudi

 Fait maison

Toutes les viandes bovines sont d'origine France sauf mention contraire.


LOGOS EGALIM :


 Repas végétarien

 label rouge

 Indication Géographique Protégée

 Appellation d'Origine Protégée

 Objectifs de développement durable

 pêche durable