

<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

 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

Pain BIO  tous les mardi et jeudi