

	Du 31 août au 4 Septembre	qualité	Du 7 au 11 Septembre	qualité	Du 14 au 18 Septembre	qualité	Du 21 au 25 Septembre	qualité	Du 28 Septembre 2 Octobre	qualité
LUNDI	A demain ! 		Repas végétarien Œuf dur mimosa Lasagnes ricotta courgettes Salade verte Flan caramel	 	Tomates farcies Riz créole Mimolette Fruit frais de saison	 	Carottes râpées Chipolatas Lentilles Cocktail de fruits	 	Escalope de dinde forestière Haricots plats Gouda Riz au lait	
	GOUTER	Pain + chocolat	Brioche + compote	Pain + chocolat	Brioche + compote	Pain + chocolat	Brioche + compote	Pain + chocolat		
MARDI	Cocktail des enfants Melon Haut de cuisse de poulet Pâtes au beurre Glace	 	Poisson du jour au chorizo Riz pilaf Camembert Fruit frais de saison	 	"Les Vendanges" Pastèque <i>Sauté de veau aux raisins</i> <i>Courgettes forestières</i> <i>Clafoutis aux fruits</i>	 	Poisson du jour aux poivrons Semoule dorée Emmental Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Œuf dur florentine Farfalles au beurre Mimolette Coupe d'ananas chantilly	
	GOUTER	Pain + confiture	Madeleine + yaourt	Pain + confiture	Madeleine + yaourt	Pain + confiture	Madeleine + yaourt	Pain + confiture		
MERCREDI	Côte de porc Haricots beurre Assortiment de fromages Pâtisserie du chef	 	Salade de lentilles à l'échalote Pizza reine Salade verte Crème JOCK	 	Betteraves aux pommes Pâtes à la carbonara Fruit frais de saison	 	Crêpe aux fromages Fricassée de volaille aux oignons Légumes du marché Pâtisserie du chef	 	Coleslaw Hachis Parmentier Salade verte Yaourt aux fruits	
	GOUTER	Pain au lait + chocolat	Barre Bretonne + fruit	Pain au lait + chocolat	Barre Bretonne + fruit	Pain au lait + chocolat	Barre Bretonne + fruit	Pain au lait + chocolat		
JEUDI	Repas végétarien Tajine de blé aux légumes et fruits secs Petit-suisse Fruit frais de saison	 	Filet de poulet au thym Epinards béchamel Emmental Pâtisserie du chef	 	Poisson du jour au citron Boullgour Yaourt nature sucré Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Salade de pois chiches Omelette aux pommes de terre Fromage blanc au coulis	 	Betteraves vinaigrette Poisson du jour au curry Gratin de brocolis Tarte aux pommes	
	GOUTER	Biscuit + yaourt sucré	Pain + pâte à tartiner	Biscuit + yaourt sucré	Pain + pâte à tartiner	Biscuit + yaourt sucré	Pain + pâte à tartiner	Biscuit + yaourt sucré		
 VENDREDI	Taboulé à la menthe Poisson du jour à l'estragon Courgettes Fromage blanc vanillé	 	Carottes râpées Sauté de bœuf au paprika Pommes vapeur Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Concombres à l'aneth Tarte aux fromages Salade verte Mousse au chocolat	 	Curry d'agneau Courgettes sautées Bûche de chèvre Glace	 	Bœuf bourguignon Pommes rissolées Suisse aux fruits Fruit frais de saison	
	GOUTER	Spéculoos + compote	Pain + fromage	Spéculoos + compote	Pain + fromage	Spéculoos + compote	Pain + fromage	Spéculoos + compote		

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS

BIO

FAIT MAISON



FRAIS



Loire et Bretagne



RAV

Race à viande