


Bonne rentrée et bon appétit à toutes et à tous !

<i>Nos menus</i>	<i>Du 03/09 au 07/09</i>	<i>Du 10/09 au 14/09</i>	<i>Du 17/09 au 21 /09</i>	<i>Du 24/09 au 28/09</i>
Lundi	Melon Cordon bleu Coquillettes au beurre Petits suisses aux fruits	Maquereaux à la tomate Rôti de veau Flan de courgettes Emmental Raisin	Quiche au thon Rôti de bœuf Petits pois Fromage Saint Moret Raisin	<u>C'est l'automne !</u> Velouté de champignons Cuisses de canette Poêlée d'automne Mimolette Gâteau aux pommes
Mardi	Concombre à la crème Filet de merlu Ratatouille-Blé Tartare Ail et fines herbes Prunes	Betteraves rouges Purée de pommes de terre Saucisses Yaourt à la vanille	<u>Menu végétarien</u> Macédoine de légumes vinaigrette Omelette aux pommes de terre Salade verte-croûtons Gouda Glace	 Chou fleur en salade Rôti de porc Purée de potiron Edam Raisin
Jeudi	Taboulé Rôti de bœuf Haricots beurre Gouda Glace	Salade de lentilles Colin d'Alaska Julienne de légumes Edam Biscuits	Concombre Filet de poisson pané Blé aux poivrons Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	Courgettes râpées Cabillaud sauce hollandaise Méli mélo quinoa-boulgour Vache qui rit Poire
Vendredi	<u>Repas fait maison</u> Salade de tomates- ciboulette- dés de féta Colombo de porc Boulgour Salade de fruits frais (melon-pastèque)	Pâté de campagne Cuisses de pintade Carottes sautées Semoule caramel	Salade de tomates Rôti de dinde Torsades Yaourt bifidus Fruit	Radis Blanquette de veau Riz basmati Crème dessert

En bleu : fait maison

En vert : normes bio

Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements