

lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	Melon		Concombres vinaigrette	
	Bolognaise Coquillettes BIO	Boulettes de blé façon thaï Petits pois et carottes	Pilons de poulet tex-mex Frites fraîches locales	Filet de merlu MSC sauce au citron Nouilles de riz
	Yaourt aromatisé	Tomme noire Fruit de saison	Chou à la vanille du chef	Yaourt nature Fruit de saison
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Mousse de foie - cornichons		Carottes râpées		Pastèque
Sauté de poulet aux olives Haricots beurre persillés / pommes de terre grenailles	Rôti de porc jus lié viande Lentilles vertes au jus	Steak haché de boeuf Flageolets à l'ail	Colombo de colin MSC Semoule HVE aux petits légumes	Wrap de tzatziki de concombre et carottes BIO Chips
	Gouda		Coulommiers	
Yaourt local nature	Fruit de saison	Compote de pommes du chef	Quatre quarts du chef	Fruit de saison
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
	Saucisson à l'ail - cornichons		Tomates vinaigrette	
Pizza aux trois fromages Salade verte	Boulettes au bœuf Ratatouille du chef et riz	Croque-monsieur du chef Salade verte	Aiguillettes de poulet au thym Coquillettes HVE	Moules marinières Frites fraîches locales
		Fromage blanc nature		Suisse nature
Crème dessert à la vanille et sablé breton	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Pot de glace vanille-fraise	Fruit de saison
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Carottes BIO râpées à la vinaigrette		Surimi MSC mayonnaise	Anniversaires du mois 🎂	Toast fromage au chèvre
Jambon blanc LABEL ROUGE Pommes de terre rissolées	Gratin dauphinois Salade iceberg	Escalope de dinde Duo de haricots verts et haricots beurre	Cordon bleu Blé BIO à la tomate	Filet de colin MSC à la bordelaise Riz aux épices et lait de coco
	Tomme blanche		Emmental	
Yaourt LOCAL aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Cookie du chef	Fruit de saison
lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Journée jaune	Taboulé (semoule HVE)			Salade verte maïs croûtons
Sauté de porc au curry Pommes de terre locales	Rôti de dinde sauce forestière Petits pois au jus	Chili con carne Riz pilaf	Colin MSC pané Galette aux légumes	Spaghettis Sauce Napolitaine Emmental râpé
Cantal AOP		Camembert	Buchette de Chèvre	
Compote de pommes HVE	Fruit de saison	Mousse au chocolat du chef	Cheesecake yaourt spéculoos	Fruit HVE de saison
lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
	Concombres		Tomates au basilic vinaigrette	Œuf mimosa
Assiette kebab Frites fraîches locales	Rôti de bœuf BBC à la texane Haricots beurre persillés	Aiguillettes de poulet Semoule BIO aux petits légumes	Omelette BIO à l'Emmental Torsade de blé et pois chiches HVE	Saumonette MSC meunière Gratin de choux-fleurs et pommes de terre
Tomme noire IGP		Petits suisses nature BIO		
Fruit de saison	Panna cotta du chef au coulis de fraises	Fruit de saison	Madeleine au chocolat	Fruit de saison BIO
lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Chiffonnade de salade verte et croûtons vinaigrette		Concombres BIO	Anniversaires du mois 🎂	Salade de riz, maïs et ciboulette, Vinaigrette
Carbonara végété Tagliatelles BIO	Cassoulet du chef	Rougail de saucisses fumées Riz pilaf	Menu halloween 	Potée aux lentilles HVE
	Tomme blanche			
Compote de pommes du chef	Fruit de saison	Crème caramel du chef		Fruit de saison