

	Semaine du 01 sept au 05 septembre	Semaine du 08 sept au 12 septembre	Semaine du 15 sept au 19 septembre	Semaine du 22 sept au 26 septembre			
Lundi	<p>Saute de veau à la Saint Gilloise / Haricots rouge sauce tomate</p> <p>MENU de la RENTREE</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Camembert</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade de haricots beurre</p> <p>Semoule aux légumes du soleil</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Sauté de bœuf BIO sauce Paprika / Steak blé oignons</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Petit Suisse BIO aromatisé</p> <p>Madeleine</p>	<p>Roulade de volaille et cornichons / Betteraves en salade</p> <p>Émince de dinde à la crème / Omelette</p> <p>Petits pois BIO</p> <p>Yaourt aromatisé</p>			
Mardi	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Moussaka / Moussaka végétarienne</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Salade de lentilles aux échalotes</p> <p>Rissollette de veau / Falafels</p> <p>Piperade de poivrons</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Lentilles BIO au curry</p> <p>Farfalles BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pois chiche vinaigrette</p> <p>Boulette d'agneau sauce printanière / Steak de soja</p> <p>Aubergines BIO à la tomate et pépinettes HVE</p> <p>Fruit BIO</p>			
Mercredi	<p>REPAS FROID</p> <p>Pastèque</p> <p>Rôti de dinde et ketchup / Œufs et mayonnaise</p> <p>Salade de pommes de terre BIO aux échalotes</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Paleron de bœuf sauce brune / Pané fromage épinard</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade de tomates BIO au basilic</p> <p>Filet de colin sauce colombo / Haricots rouges à la tomate</p> <p>Quinoa BIO</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Filet de colin pané et citron / Pané de blé fromage épinards</p> <p>Ratatouille</p> <p>Camembert</p> <p>Tarte au flan</p>			
Jeudi	<p>Filet de poisson meunière / Galette de soja</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit Suisse BIO aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>Spaghettis BIO à la carbonara / carbonara de volaille / lentilles à la tomate</p> <p>et fromage râpée</p> <p>Edam</p>	<p>Paella au poulet / Pois chiches à l'orientale</p> <p>Riz de Camargue</p> <p>Gâteau Quesada Pagiesia</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier / Lasagnes végétarienne</p> <p>Croc lait bio</p>			
Vendredi	<p>Salade verte BIO et croûtons</p> <p>Boulettes blé pois pistou</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Petit Moulé</p>	<p>Cake au fromage</p> <p>Poisson aioli / Boulettes sarrasin lentilles</p> <p>Légumes aioli (pommes de terre, haricots verts, carottes)</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de boulgour BIO, tomates & olives</p> <p>Filet de merlu sauce à l'aneth / Quenelles à la crème</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de blé BIO aux olives et tomates</p> <p>Crispy d'or emmental</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fruit BIO</p>			
	Semaine du 29 sept au 03 octobre	Semaine du 06 oct au 10 octobre	Semaine du 13 oct au 17 octobre	Semaine du 20 oct au 24 octobre	ALSH	Semaine du 27 oct au 31 octobre	
Lundi	<p>Salade de tomates</p> <p>Chili sin carne (pépites d'épeautre BIO)</p> <p>Riz BIO de Camargue</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Saute de dinde sauce Vallée d'Auge / Falafels</p> <p>Epinards BIO à la crème</p> <p>Rondelé BIO</p> <p>Donuts</p>	<p>Taboulé BIO</p> <p>Escalope de poulet au cornflaks / Galette mozzarella</p> <p>Ecrasé de courge</p> <p>Fruits BIO</p>	<p>Bœuf BIO façon bourguignon / Pois chiches à la provençale</p> <p>Farfalles BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pomme BIO</p>	<p>Filet de colin pané et citron / Croustillant</p> <p>Courgettes en béchamel</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>		
Mardi	<p>Carottes BIO vinaigrette</p> <p>Sauté de porc / Sauté de volaille à la diable / Pois chiches à la provençale</p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Hachis parmentier à l'égrené d'épeautre BIO, pois chiches BIO, lentilles BIO et légumes</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau sauce à l'ancienne / Nuggets maïs</p> <p>Riz 3 couleurs</p> <p>Buchette de chèvre</p>	<p>Salade de pâtes BIO au pistou</p> <p>Poulet sauce forestière / Boulette de blé façon thai</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Petit Suisse BIO aromatisé</p>	<p>Salade indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry)</p> <p>Gratin de pommes de terre BIO à l'emmental</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>		
Mercredi	<p>Cake chèvre et miel</p> <p>Sauté de veau BIO à la crème / Boulettes blé pois pistou</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Émince de poulet sauce à l'estragon / Croustillant au fromage</p> <p>Ratatouille</p> <p>Brie BIO</p> <p>Biscuits</p>	<p>Salade de perles</p> <p>Saucisse de strasbourg / saucisse végétarienne</p> <p>Sauce BBQ</p> <p>Courgettes BIO persillées</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Sauté de dinde sauce basquaise / Haricots rouge</p> <p>Riz de Camargue</p> <p>Coulommiers</p>		
Jeudi	<p>Salade de tortis BIO</p> <p>Cordon bleu / Galette pané pois légumes</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Petit suisse bio aromatisé</p>	<p>Salade de pommes de terre maïs et tomate</p> <p>Bœuf BIO mironton / Galette de soja</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Petit épeautre façon risotto et petits légumes</p> <p>Fondue de poireau aux zeste de citron, huile d'olive et amandes</p> <p>Cantadou</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Céleri et carottes BIO mayonnaise</p> <p>Steak haché & Ketchup / Pané blé fromage épinards</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Mme Loik</p>	<p>Sauté de bœuf BIO sauce Stroganoff / Omelette</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Croc lait BIO</p> <p>Fruit BIO</p>		
Vendredi	<p>Filet de lieu sauce citron / lentilles au curry</p> <p>Pommes de terre BIO</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Riz BIO de Camargue</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette à la clémentine</p> <p>Dos de Colin et son beurre safrané / Bouchée courgette menthe</p> <p>Pommes de terre vapeur à l'huile d'olive, thym, jus de citron</p> <p>gingembre</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de lentilles aux échalotes</p> <p>Calamars à la romaine et citron / Steak blé oignons</p> <p>Choux fleurs BIO persillés</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade verte BIO à la mimolette</p> <p>Filet de lieu sauce Safrané / Galette pané pois légumes</p> <p>MENU Halloween</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Gâteau au chocolat</p>		

LEGENDE

- Menu végétarien
- Produit issu de l'agriculture bio
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- MSC- Pêche durable
- Label Rouge
- Appellation d'Origine Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Viande Française
- Produit de saison
- Recette Maison
- Dessert Maison
- Régions UltraPériphériques (Produit d'Outremer)