



# Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

9-sept. Lundi	10-sept. Mardi	11-sept. Mercredi	12-sept. Jeudi	13-sept. Vendredi	16-sept. Lundi	17-sept. Mardi	18-sept. Mercredi	19-sept. Jeudi	20-sept. Vendredi
	VEGETARIEN Salade campagnarde	Taboulé		Rosette*	VEGETARIEN	Melon			Rillettes*
Poulet sauce thym citron Pâtes	Pané de blé emmental épinards Purée de courgette	Steak haché sauce champignons Haricots beurre	Sauté de dinde Marengo Riz pilaf	Colin sauce napolitaine Pomme de terre vapeur	Quenelle à la tomate Blé	Poisson pané au citron Printanière de légumes	Palette à la diable* Beignets de brocolis	Paupiette de veau sauce provençale Quinoa	Lasagnes bolognaises
Yaourt aromatisé			Fromage	Fromage blanc aromatisé	Fromage	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Fromage	
Marbré	Fruits au sirop	Compote	Fruit frais		Entremets au chocolat		Fruit frais	Fruit frais	POMME
23-sept. Lundi	24-sept. Mardi	25-sept. Mercredi	26-sept. Jeudi	27-sept. Vendredi	30-sept. Lundi	1-oct. Mardi	2-oct. Mercredi	3-oct. Jeudi	4-oct. Vendredi
TOMATE FINES HERBES	ESPAGNE		Mousse de foie*	VEGETARIEN Méli mélo de céréales aux légumes	Crêpe au fromage	VEGETARIEN Oeuf mayonnaise	Piémontaise*		Taboulé
Cordon bleu de volaille Pâte à la tomate	Paëlla	Normandin de veau sauce forestière Frites	Chipolatas* BEIGNETS DE CHOU FLEUR	Lasagnes de légumes	Boulette de bœuf sauce marengo Haricots verts	Crousti'fromage emmental Ratatouille	Aiguillettes de volaille sauce au thym beignets de saisisifs	Hachis parmentier	Quenelles de brochet sauce Nantua Riz pilaf
	Fromage	Yaourt nature		YAOURT AUX FRUITS			Petit suisse aromatisé	Fromage	
Fruit frais	Gateau basque	Fruit frais	Creme dessert chocolat		Fruit frais	Compote		Fruit frais	Tarte aux pommes

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.



Viande Origine France

# MENUS DE LA SEMAINE

9-sept. Lundi	10-sept. Mardi <b>VEGETARIEN</b>	11-sept. Mercredi	12-sept. Jeudi	13-sept. Vendredi
	Salade campagnarde	Taboulé		Rosette*
Poulet sauce thym citron  Pâtes	Pain de ble emmental émincé  Purée de courgette	Steak haché sauce champignons  Haricots beurre	Sauté de dinde Marengo  Riz pilaf	<i>Colin sauce napolitaine</i>  Pomme de terre vapeur
			Fromage ☼	Fromage blanc aromatisé
Marbré	Fruits au sirop	Compote	Fruit frais	

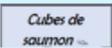
Légende	
	Carottes râpées
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labellisée MSC
	Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

# MENUS DE LA SEMAINE

16-sept. Lundi	17-sept. Mardi	18-sept. Mercredi	19-sept. Jeudi	20-sept. Vendredi
<b>VEGETARIEN</b>	Melon		Rillettes*	Rillettes*
Quenelle à la tomate Blé	Poisson pané au citron Printanière de légumes	Palette à la diable* Beignets de brocolis	Paupiette de veau sauce provençale Quinoa	Lasagnes bolognaises
Fromage ☼	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Fromage ☼	
Entremets au chocolat		Fruit frais	Fruit frais	POMME

Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labelisée MSC
	Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

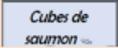
*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.



# MENUS DE LA SEMAINE

23-sept. Lundi	24-sept. Mardi	25-sept. Mercredi	26-sept. Jeudi	27-sept. Vendredi
TOMATE FINES HERBES	Espagne		Mousse de foie*	VEGETARIEN Méli mélo de céréales aux légumes
Cordon bleu de volaille  Pâte à la tomate	Paëlla	Normandin de veau sauce forestière  Frites	Chipolatas*  BEIGNETS DE CHOU FLEUR	Lasagnes de légumes
	Fromage ☼	Yaourt nature ☼		YAOURT AUX FRUITS
Fruit frais	Gateau basque	Fruit frais	Creme dessert chocolat	

Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labelisée MSC Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

# MENUS DE LA SEMAINE

30-sept. Lundi	1-oct. Mardi VEGETARIEN	2-oct. Mercredi	3-oct. Jeudi	4-oct. Vendredi
Crêpe au fromage	Oeuf mayonnaise	Piémontaise*		Taboulé
Boulette de bœuf sauce marengo Haricots verts	Crousti'fromage emmental Ratatouille	Argillettes de volaille sauce au thum beignets de salsifis	Hachis parmentier	<i>Quenelles de brochet sauce Nantua</i> Riz pilaf
		Petit suisse aromatisé	Fromage ☼	
Fruit frais ☼	Compote ☼		Fruit frais ☼	Tarte aux pommes ☼

Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labelisée MSC Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.