

C'EST LA RENTREE

Septembre



	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
2	Concombre à la sauce vinaigrette Cote de porc grillée Poelée 4 saisons Fromage Cone vanille fraise	3	Salade de pommes de terre, œufs et oignons  Lasagnes au bœuf Salade et sauce vinaigrette Fromage Fruit	5	Carottes rapées à la sauce vinaigrette Bœuf émincé à la sauce barbecue Risetti au beurre Fromage Fruit	6	Batavia, maïs et jambon de dinde Pané de colin d'Alaska Riz au beurre Fromage Fruit
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
9	 Pastèque Cheese burger Frites Fromage Fruit	10	Œuf mayonnaise Steak haché grillé Poelée campagnarde Fromage Fruit	12	Betterave à la sauce vinaigre balsamique Chipolatas du boucher de Moulon Purée Fromage Glace batonnet vanille	13	Melon jaune Brandade de morue Batavia Yaourt Compote
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
16	Crêpe au jambon et fromage Croque au fromage Carottes, ail et persil Fromage blanc sucré Fruit	17	Betterave à la sauce vinaigre balsamique Palette à la diable cuite Lentilles vertes Fromage Fruit	19	Melon jaune Roti de veau du boucher de Moulon Pates au beurre bio Fromage Fruit	20	 Salade de tomates au thon Croustille colin d'Alaska Riz à la sauce basquaise Fromage Crème dessert vanille
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
26	 Salade de tomates au basilic Brochette de dinde grillée Pommes de terre sautées Fromage Cone au chocolat	27	Batonnets de surimi et mayonnaise Émincé de veau poelée Haricots verts persillés Fromage Carré bavarois aux fruits rouges	29	Rosette au beurre Roti de bœuf du boucher de Moulon Pates au beurre Fromage Fruit	30	 Carottes, courgettes à la sauce vinaigrette  Pavé de hoki à la sauce aux herbes Purée de pommes de terre bio Fromage Fruit

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Pictogramme commercial					
	Recette bio		Fait maison		Recette régionale
	Label Rouge		Sans gluten		Nouvelle recette
	France		Origine		Vegetarien
	Viande bovine française		Produit MSC		Volaille française
	Bleu blanc coeur				

