

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 SEPTEMBRE Carottes râpées Lasagne au thon Bûche du Pilat Danette vanille <i>Brioche et confiture</i> <i>Fruit de saison</i>	3 SEPTEMBRE Feuilles de batavia Agneau Thaï Saucisses végétales Poêlée Angevine Emmental** Moelleux au chocolat <i>Baguette et Kiri Malin</i> <i>Fruit de saison</i>	4 SEPTEMBRE Taboulé Croustillant au fromage Epinards à la crème Yoco aux fruits Salade de fruits frais <i>Cookies et Yop fraise</i> <i>Fruit de saison</i>	5 SEPTEMBRE MENU BIO Salade de tomates anciennes Sauté de dinde aux champignons Filet de poisson Coquillettes Yaourt nature / Poire Gaufre / Fruit / Lait	6 SEPTEMBRE Betteraves en salade Filet de poisson Boulette de bœuf provençal Riz basmati Fromage à tartiner** Fruit de saison Pain céréales et chocolat Compote gourde
9 SEPTEMBRE Salade iceberg ciselée Galopin de veau au jus Steak végétal Gratin de potiron pomme de terre et carottes au mascarpone Tomme de cadé Fruit de saison <i>Baguette et emmental fondu</i> <i>Compote de fruits</i>	10 SEPTEMBRE CLIN D'ŒIL ORIENTAL  Concombres à la menthe et à la féta Tajine de poulet*** aux olive et citrons confits Filet de poisson Semoule aux raisins secs Fromage blanc**  Poire au four sauce chocolat, amandes effilées Pain aux céréales et chocolat Banane	11 SEPTEMBRE Radis et beurre Pavé de colin sauce citron Duo de courgettes en persillade Crèmeux bourguignon Gâteau quatre quart maison <i>Brioche / fruit / lait</i>	12 SEPTEMBRE Crêpe au fromage Emincé de bœuf* Vache de Houdan Omelette Petits pois Vache qui rit** Fruit de saison Pain de campagne et beurre Compote de fruits	13 SEPTEMBRE MENU BIO Melon Spaghettis bolognaise végétal Spaghettis bolognaise au bœuf Gouda Compote de pomme Barre pâtissière et chocolat Fruit de saison
16 SEPTEMBRE Terrine de saumon fumé Sauté de bœuf* Vache de Houdan Filet de poisson Wedges avec peau aux herbes et paprika Tomme brebis chèvre Fruit de saison Pain au lait et confiture Jus de fruit	17 SEPTEMBRE Salade de tomates de plein champs* Chipolatas de volaille Saucisses végétales Lentilles Babybel emmental Liégeois au chocolat** Barre de céréales / fruit / lait	18 SEPTEMBRE Blanc de poireaux vinaigrette Filet de poisson frais Brocolis et pommes de terre Mousse de fromage frais Fruit de saison Madeleine et compote de fruits, yaourt à boire	 BIO 19 SEPTEMBRE MENU MEXICAIN Carottes râpées à la Mexicaine Hearty Chili Mac Chili végétal Yaourt vanille / Raisin Pain aux céréales et fromage pâte de fruits	20 SEPTEMBRE Salade verte Filet de poisson meunière Nugget's de poulet Duo de carotte et panais Galet de la Loire Dessert coupe du monde de Rugby Baguette et chocolat Fruit de saison
23 SEPTEMBRE MENU BIO Salade de tomates anciennes Omelette Steak haché Purée de butternut Fromage fondu Pastèque Moelleux au citron, lait Compote de fruits	24 SEPTEMBRE Carottes râpées Primeur burger Potatoes burger Salade Petit suisse cara'kid Tarte aux pêches Crêpe chocolat Fruit de saison	25 SEPTEMBRE Concombres à la crème Gigot d'agneau confit au thym Flageolets et haricots verts Société crème Compote de pomme Tarte flan / Lait / Fruit	26 SEPTEMBRE Taboulé à la Libanaise Filet de thon sauce Cajun Rôti de dinde Rizotto de chou-fleur au parmesan Petits suisse Fruit de saison Pain de campagne et beurre Compote	VENDREDI 27 Salade verte vinaigrette Rôti de bœuf* Vache de Houdan Filet de poisson Pommes grenailles Camembert** Flan caramel Les 2 vaches** Brioche et confiture Fruit de saison
30 SEPTEMBRE Salade de tomates de plein champs* Sauté de porc* à l'ananas Filet de poisson Gnocchis Mini bûche P'tit Soignon Liégeois pomme framboise Baguette et pâte à tartiner Fruit de saison				

Deuxième choix de menu

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

**  Produits biologiques.

 Production locale.

***  LA NOUVELLE ALIMENTATION

 BLEU BLANC CŒUR

Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.