

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI 31 AOÛT MENU PIQUE-NIQUE Brioche et confiture Compote de fruit	MARDI 1^{ER} SEPTEMBRE RENTRÉE COCKTAIL DE BIENVENUE Tomates de plein champ croq'sel* Lasagne au légumes Galet de la Loire Compote de pomme Gaufre et chocolat Fruit	MERCREDI 2 SEPTEMBRE Betteraves en salade Œufs brouillés Purée de pommes de terre Kidiboo Fruit Cookies et yaourt à boire Cocktail de fruit	JEUDI 3 SEPTEMBRE MENU BIO Taboulé bio Sauté de dinde bio aux champignons Saucisse végétale Haricots verts bio Chanteneige bio Liégeois au chocolat bio Moelleux au citron / Fruit	VENDREDI 4 SEPTEMBRE Carottes râpées persillées Boulettes végétales à la tomate Brocolis Fromage frais aux fruits bio Tartelette flan Gourde de fromage frais aromatisé Madeleine et Fruit
LUNDI 7 SEPTEMBRE MENU BIO Melon bio Quenelle nature bio Macaronis bio Kiri bio yaourt mixé à la fraise bio Pain au lait et pâte à tartiner Fruit	MARDI 8 SEPTEMBRE Concombres à la crème* Tajine d'agneau au citron Boulette poivrons et coriandre Semoule aux raisins secs Yaourt aux fruits bio Poire au sirop Quatre quart et chocolat Compote gourde	MERCREDI 9 SEPTEMBRE Crêpe au fromage Pavé de colin sauce citron Océan sticks végétal Courgettes Tendre bleu Compote Gaufre et lait Fruit	JEUDI 10 SEPTEMBRE Radis beurre Croq végétal Poêlée de légumes Fromage frais saveur vanille tarte normande Baguette et confiture Fruit	VENDREDI 11 SEPTEMBRE Terrine de saumon Sauté de poulet basquaise Nems aux légumes Riz fromage à tartiner bio Fruit* Cookies et yaourt à boire Compote de fruit
LUNDI 14 SEPTEMBRE Betteraves mimosa Haché d'agneau aux herbes Omelette nature Petits pois Buche du Pilat Fruit Pain viennois et chocolat Gourde de fromage frais aromatisé	MARDI 15 SEPTEMBRE Pastèque Filet de poisson frais façon bouillabaisse Falafel végétal Pommes vapeur Saint moret bio Flan nappé caramel bio Baguette et confiture Fruit	MERCREDI 16 SEPTEMBRE Mortadelle de volaille Galette de blé & lupin aux aubergines cuisinées Duo de carottes et Pâtes Fromage frais bio Fruit Muffin et yaourt à boire Compote de fruit	JEUDI 17 SEPTEMBRE ANTILLES Accras Colombo de poulet bio Steak végétal curry Riz créole Fromage de chèvre Glace noix de coco Pain aux céréales et beurre Fruit	VENDREDI 18 SEPTEMBRE MENU BIO Melon bio Sauté de bœuf bio Saucisse végétale Lentilles bio Maasdam bio Salade de fruits bio Pain de mie et chocolat Fruit
LUNDI 21 SEPTEMBRE Tomates de plein champ* Veau marengo Œuf dur sauce Mornay Gnocchis Brie bio Fruit Baguette et beurre Compote de fruit	MARDI 22 SEPTEMBRE Carottes râpées Beignets de calamar sauce tartare Pané de blé fromage épinards Quinoa aux petits légumes Cabrette bio Ile flottante Pain de mie et chocolat Fruit	MERCREDI 23 SEPTEMBRE Concombres à la vinaigrette Chili végétal Riz Babybel à l'emmental Compote de pomme Moelleux au citron et fruit Gourde de fromage frais aromatisé	JEUDI 24 SEPTEMBRE MENU BIO Salade de pommes de terre bio Omelette bio Epinards bio Panier aux fruit jaunes bio Fruit bio Pain de campagne et confiture Fruit	VENDREDI 25 SEPTEMBRE Salade verte vinaigrette Epaulé d'agneau au thym Steak épautre provolone Pomme wedge Six de Savoie Fruit Gaufre et yaourt à boire Jus de fruit
LUNDI 28 SEPTEMBRE MENU BIO Carottes râpées Sauté de dinde Emincé grillé veggie Haricots beurre et pommes persillées Kiri bio Mousse au chocolat Pain aux céréales et beurre Fruit de saison	MARDI 29 SEPTEMBRE Pizza fromage Steak haché sauce ketchup maison Omelette Poêlée de légumes Belle tome de cadé Fruit de saison Croissant Yaourt à boire	MERCREDI 30 SEPTEMBRE Salade verte aux croûtons Pilons de poulet Steak du fromager Brocolis fromage à tartiner bio Riz au lait bio Baguette et chocolat Fruit de saison	JEUDI 1^{ER} OCTOBRE Betteraves Couscous végétal Boulette fallafel Légumes couscous et semoule Maasdam bio Fruit de saison Brioche et confiture Gourde de fromage frais aromatisé	VENDREDI 2 OCTOBRE Melon Filet de bar au beurre blanc Océan stick veggie Gratin de potiron et pomme de terre au mascarpone Fromage frais Ananas au sirop Pain de campagne et fromage Fruit de saison

Double choix



Produits biologiques.



Production locale.



Produit issu de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.