



	DU 03 AU 07 SEPTEMBRE	DU 10 AU 14 SEPTEMBRE	DU 17 AU 21 SEPTEMBRE	DU 24 AU 28 SEPTEMBRE
LUNDI	03 CELERI AUX POMMES ☀️ DOS DE LIEU BASQUAISE RIZ FROMAGE BLANC (BIO) COULIS DE FRUITS ROUGES	10 BETTERAVES VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE ② EPINARDS-POMMES DE TERRE BECHAMEL YAOURT NATURE (BIO)	17 CREPE AUX FROMAGE POULET AUX PECHEES ② TORTIS ILE FLOTTANTE	24 PIEMONTAISE POISSON PANE HARICOTS VERTS PETIT SUISSE
MARDI	04 SALADE GRECQUE ŒUF DUR A LA CREME BOULGOUR FROMAGE AUX FINES HERBES PECHE ☀️	11 SALADE A L'EMMENTAL COUSCOUS MERGUEZ ② GLACE PETITS POTS	18 CAROTTES A L'ORANGE ☀️ ROTI DE PORC AU JUS ① COURGETTES (BIO) PROVENÇALES ☀️ TOMME BLANCHE PRUNE ☀️	25 TABOULE AUX LEGUMES OMELETTE RATATOUILLE ☀️ GOUDA RAISIN BLANC ☀️
JEUDI	06 HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SPAGHETTIS CARBONARA A LA DINDE ③ SALADE VERTE (BIO) ☀️ TARTELETTE AU CHOCOLAT	13 MELON ☀️ ROTI DE BŒUF AU JUS ② POMMES SAUTEES ENTREMETS PISTACHE	20 SALADE CALIFORNIENNE QUICHE LORRAINE ② SALADE DE SAISON (BIO) ☀️ SEMOULE AU LAIT	27 TOMATE VINAIGRETTE ☀️ CUISSE DE POULET ROTIE ② PRINTANIERE DE LEGUMES FLAN PARISIEN
VENDREDI	07 CONCOMBRE VINAIGRETTE ☀️ SAUCISSE FUMEE ② LENTILLES SAINT NECTAIRE PASTEQUE ☀️	14 PATE DE CAMPAGNE ② FILET DE RAIE AUX POIVRONS CAROTTES VICHY ☀️ CAMEMBERT NECTARINE ☀️	21 COLESLAW FILET DE COLIN SAUCE AUREORE BLE BUCHE DE CHEVRE POMME BICOLORE (LOC) ☀️	28 CONCOMBRE BULGARE ☀️ TIMBALE MILANAISE ② PYRENEES BANANE
	FRUIT OU LEGUME CRU	FRUIT OU LEGUME CUIT	MATIERE GRASSE	
	FECULENT	PRODUIT LAITIER	VIANDE, ŒUFS, POISSON	

- ① VIANDE ORIGINE NORMANDIE
- ② VIANDE ORIGINE FRANCE
- ③ VIANDE ORIGINE FRANCE et/ou U. E.
- ④ VIANDE ORIGINE HORS U. E.

(BIO) PRODUIT BIO
(LOC) PRODUIT LOCAL

(BIO-L) PRODUIT BIO ET LOCAL
☀️ PRODUIT DE SAISON



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons,...)