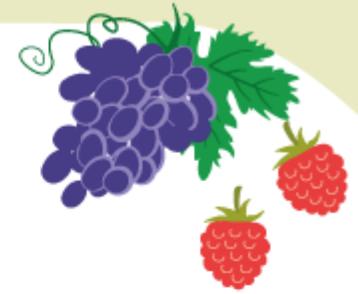




Menus de Septembre

-  Viande française
-  Produit labellisé
-  Menu végétarien

-  Produit bio
-  Produit local



	Du 2 au 3	Du 6 au 10	Du 13 au 17
LUNDI		 Taboulé Omelette  au fromage Gratin de courgettes Bûche de chèvre Raisin blanc 	Salade de radis Sauté d'agneau  Flageolets Carré bio   Nectarine 
MARDI		Salade chou-gouda Dos de lieu-julienne de légumes  Boulgour  Tomme blanche  Compote de pommes 	Pâté de campagne   Raie à l'estragon  Riz créole  Saint Nectaire  Salade de fruits
JEUDI	Carottes râpées  Cuisse de poulet rôtie   Tortis tricolores  Yaourt de brebis   Poire-chocolat	Betteraves vinaigrette Emince de bœuf   sauce carbonade Purée de pommes de terre Yaourt vanille   Pastèque	Salade de tomate  Escalope de volaille au jus   Poêlée de légumes Croute noire Semoule au lait  
VENDREDI	Salade de lentilles  Poisson pané  Haricots verts Fromage blanc  Melon	Concombre alpin  Jambon fermier braisé   Farfalles  Camembert   Glace	 Salade de maïs Falafels sauce curry Spaghettis  Yaourt framboise  Prune 


Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



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

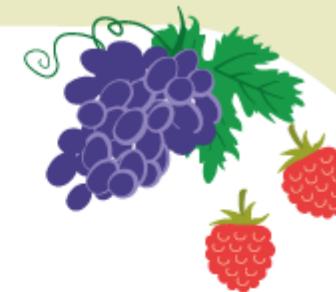
Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Septembre

- Viande française
- Produit labellisé
- Menu végétarien

- Produit bio
- Produit local



	Du 20 au 24	Du 27 au 1 ^{er} octobre
LUNDI	Piémontaise Porc fermier sauce moutarde Carottes persillées Entrammes Pomme bicolore	Crêpe au fromage Bœuf sauce échalote Haricots beurre Brie Compote de poires
MARDI	Œuf dur mayonnaise Crispy au fromage kefta Ratatouille Emmental Riz au lait	Rillettes de porc Brandade de poisson Salade verte Fromage blanc Raisin noir
JEUDI	Concombre vinaigrette Pavé de saumon sauce oseille Coquillettes Pont l'Evêque Flan parisien	Carottes à l'orange Tajine de volaille Semoule Yaourt de brebis Rose des sables
VENDREDI	Salade de cœur de palmier Sauté de veau Printanière de légumes Gouda Yaourt sucré	Céleri aux pommes Haché végétal sauce épicée Riz-haricots rouges Bûche de chèvre Crème vanille

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...). Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INFORMATION des CONSOMMATEURS), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.