



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
1 au 4 septembre

VACANCES

1er Septembre RENTÉE

- Betteraves, vinaigrette
- Bolognaise au bœuf
- Tortis BIO
- Compote de pommes

- Melon
- Rôti de porc, sauce provençale
- Carottes braisées
- Semoule BIO
- Crème dessert à la vanille

- Sauté de dinde, jus de viande lié aux herbes
- Frites
- Haricots verts à l'ail
- Fromage
- Fruit de saison

- Friand au fromage
- Omelette nature
- Courgettes braisées
- Riz BIO
- Yaourt aromatisé

Semaine du
7 au 11 septembre

- Charcuterie et condiments
- Poulet à l'ananas
- Pommes de terre vapeur
- Piperade
- Fruit de saison

- Salade verte, vinaigrette
- Émincé de porc, sauce forestière
- Poêlée de champignons
- Cœur de blé
- Yaourt aux fruits

- Boulettes au bœuf, sauce Napolitaine
- Semoule BIO
- Brunoise de légumes
- Fromage
- Liégeois au chocolat

- Pastèque
- Sauce aux 3 fromages
- Macaronis BIO
- Quatre quart

- Macédoine mayonnaise
- Colombo de colin MSC
- Épinards à la crème
- Riz BIO
- Fruit de saison

Semaine du
14 au 18 septembre

- Crêpe au fromage
- Boulettes de blé à la tomate et au basilic
- Semoule BIO
- Ratatouille
- Fruit de saison

- Paëlla au poulet
- Riz BIO
- Fromage
- Crème Catalane

- Melon
- Jambon braisé, sauce barbecue
- Purée de pommes de terre
- Purée de courgettes
- Yaourt LOCAL sucré

- Coleslaw, vinaigrette
- Carbonade à la flamande
- Frites
- Salade verte
- Flan au chocolat

- Poisson MSC façon carbonara
- Coquillettes BIO
- Fromage
- Fruit de saison

Semaine du
21 au 25 septembre

- Concombres, vinaigrette
- Sauté de porc, sauce aigre douce
- Brocolis aux oignons
- Riz BIO pilaf
- Liégeois à la vanille

- Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère
- Fromage
- Fruit de saison

- Salade de riz BIO maïs et poivrons, vinaigrette
- Saucisse de volaille, sauce à la crème
- Cœur de blé
- Carottes aux oignons
- Fromage blanc aromatisé

- Charcuterie et condiments
- Brandade de colin MSC
- Salade verte
- Éclair au chocolat

- Émincé de dinde, sauce forestière
- Butternut rôtie
- Pommes de terre persillées
- Fromage
- Fruit de saison



**Semaine du
28 septembre
au 02 octobre**

Lundi

- Œuf dur, sauce cocktail
- Colin MSC façon blanquette
- Riz BIO
- Fondue de poireaux
- Yaourt aromatisé LOCAL

Mardi

- Rôti de dinde, jus lié viande
- Farfalle BIO
- Petits pois aux oignons
- Fromage
- Fruit de saison

Mercredi

- Croque monsieur au jambon
- Salade verte, vinaigrette
- Fromage
- Mousse au chocolat

Jeudi

- Salade de haricots verts
- Nuggets végétariens
- Semoule BIO
- Piperade
- Fruit de saison

Vendredi

- Potage de légumes
- Jambon braisé, sauce à l'échalote persillée
- Pommes de terre vapeur
- Chou-fleur gratiné
- Fromage blanc sucré

**Semaine du
5 au 9 octobre**

- Sauté de dinde, sauce poivre
- Frites fraîches
- Salade verte, vinaigrette
- Fromage
- Pot de glace

- Bœuf à la tomate
- Cœur de blé
- Légumes couscous
- Fromage
- Fruit de saison

- Crêpe au fromage
- Steak haché au veau, sauce aux oignons rouges
- Pommes de terre vapeur
- Brocolis
- Compote de fruits

- Lasagnes aux légumes
- Salade verte, vinaigrette
- Fromage
- Cake marbré au chocolat

- Colin MSC meunière
- Riz BIO
- Gratin d'épinard
- Fromage
- Salade de fruit frais

**Semaine du
12 au 16 octobre**

- Chili sin carne pois BIO
- Riz BIO
- Carottes braisées
- Fromage
- Fruit de saison

- Salade fromagère
- Tajine de volaille à l'abricot
- Pommes de terre vapeur
- Légumes tajine
- Yaourt LOCAL sucré

- Haricots rouges au maïs
- Fajitas au bœuf
- Salade verte, vinaigrette
- Salade de fruit frais

- Charcuterie et condiments
- Pomme de terre au four gratinée à la raclette
- Salade verte
- Fromage
- Cheesecake au yaourt et au speculoos

- Betteraves
- Filet de colin MSC, sauce citron
- Tortis BIO
- Potirons à la crème
- Crème dessert au caramel