

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
01 au 05 septembre	Tomates/mozza Saucisses de veau Pâtes Glace	Concombre à la vinaigrette Quiche aux légumes, façon pizza Compote	Pâté/cornichons Poisson pané Semoules/haricots verts Crème au chocolat	Salade perles/dès de fromage Cuisses de poulet Légumes de saison Melon
08 au 12 septembre	Salade betteraves cuites/noix Sauté de poulet Petit-pois/carottes Clafoutis pommes/poires	Œufs durs mayonnaise Couscous sans viande Yaourt à la framboise	Carottes râpées/graines Poisson sauce au citron Riz 1/2 complète Yaourt à la noix de coco	Potage Bœuf bourguignon Carottes/pommesde terre Fruit de saison
15 au 19 septembre	Tomates/fêta Sauté de veau Riz à la courgette Compote	Salade de lentilles Flan de légumes Boulgour Fruit de saison	Potage Poisson vapeur Pommes de terre Fromage Pastèque	Choux vinaigrette/graines Lasagnes à la volaille Crème dessert
22 au 26 septembre	Tomates et concombres Spaghettis à la bolognaise Fruit cuit	Potage Chili sans viande Riz Fromage Fruit	Salade composée Brandade de poisson Poires cuites et sauce chocolat	Taboulé Escalopes de dinde à la crème Légumes Yaourt aux fruits
29 septembre au 03 octobre	Salade de pommes de terre Emincés de poulet crème curry Haricots verts et jaunes Glace	Salade verte/maïs/olives noires Blé aux légumes et légumineuses Gâteau yaourt/chocolat	Potage Poisson à la sauce basquaise Pâtes Crème dessert	Salade de riz Sauté de veau Haricots blancs Flan
06 au 10 octobre	Velouté au potimarron Hachis parmentier de bœuf Fromage Fruit	Macédoine Quiche fromagère Salade verte Compote	Radis/beurre Pâtes au saumon Yaourt nature	Endives/bleu/noix Porc Purée de patates douces Verre de lait/biscuits maison
13 au 17 octobre	S E M A I N E D U G O Û T			

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement.

Respect de la saisonnalité avec des légumes et des fruits frais. Plats "fait-maison" avec des approvisionnements locaux et/ou bio.
Utilisation de produits congelés en cas de non-réception de la marchandise.

