

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
01 au 05 septembre	Pâté de campagne/cornichons Sauté de poulet Courgettes poêlées Brownie	Concombres Gratin de pâtes Glace	Miettes de surimi en salade Poisson en sauce Riz Fromage et fruit	Coleslaw maison et raisins secs Sauté de porc Pommes de terre Yaourt fruité
08 au 12 septembre	Melon Bœuf en ragout Haricots verts Gâteau au yaourt	Feuilleté au fromage Lasagnes végétariennes Compotée de fruits	Tomates et mozza Brandade de poisson Crème au chocolat	Carottes râpées et graines Couscous Fromage et fruit
15 au 19 septembre	Concombres à la crème Agneau à l'indienne Pois chiches Fruit	Salade verte Risotto Fromage blanc	Pâté de campagne/cornichons Pâtes au saumon Yaourt fruité	Salade composée de riz Sauté de porc marengo Haricots verts Glace
22 au 26 septembre	Taboulé maison Sauté de veau Brunoise de légumes Riz au lait	Betteraves/pois chiche/graines Chili végétarien Verre de lait Biscuits maison	Salade de tomates Poisson Ratatouille Clafoutis aux pommes	Salade de chou Rôti de porc Haricots blancs à la tomate Crème dessert
29 septembre au 03 octobre	Soupe aux vermicelles Escalope de dinde à la crème Riz pilaf Compotée de fruits	Carottes râpées et dès de feta Croque monsieur végétarien Salade verte Yaourt sucré nature	Salade composée Poisson au four Gratin de chou fleur Tarte aux fruits de saison	Endives et noix Sauté de poulet Duo d'haricots Fromage et fruit
06 au 10 octobre	Chou fleur en vinaigrette Hachis parmentier Fruit	Soupe Pizza végétarienne Salade verte Crêpes au sucre	Feuilleté au fromage Poisson en sauce Pommes de terre vapeur Yaourt	Salade verte et graines Spaghettis boulettes Pâtisserie
13 au 17 octobre	 <p><i>La semaine du goût</i></p>			

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.

