

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
01 au 05 septembre	Melon Rôti de porc à la sauce au cidre Légumes Brownies au chocolat	Carottes râpées Filet de poulet en sauce Pâtes Fruit	Concombres Poisson à la sauce basilic Légumes vapeur Riz au lait	Taboulé Feuilleté aux légumes Salade verte Fromage/ Fruit
08 au 12 septembre	Vermicelles à la tomate Spaghettis à la carbonara Compoté de fruits	Salade composée Saucisse de volaille Purée Pâtisserie	Endives à la vinaigrette Quiche poisson/épinard Yaourt	Tomates en salade Tajine aux légumes Semoule Crème à la vanille
15 au 19 septembre	Charcuterie/cornichons Tortilla au fromage Salade verte Fruit	Salade d'haricots verts Bœuf bourguignon Pâtes fraîches Yaourt	Toast de rillettes au thon Poisson à la vapeur au citron Purée de pois cassés Mousse au chocolat	Salade de blé Chili végétarien Fromage
22 au 26 septembre	Soupe Courgettes farcies Riz Yaourt	Betteraves et pois chiches Lasagnes Fruit	Poireaux à la vinaigrette Poisson panée Légumes Clafoutis aux fruits de saison	Crudités Croque au fromage Salade verte Crème à l'orange
29 septembre au 03 octobre	Choux-fleur en vinaigrette Saucisse Lentilles Fromage Fruit	Soupe à l'oignon/pain au seigle Endives au jambon et béchamel Semoule au caramel	Crudités Pizza au thon Salade de feuilles épinard frais Yaourt	Carottes râpées aux olives Risotto aux légumes Pâtisserie
06 au 10 octobre	Velouté Nuggets de poulet Pâtes Salade de fruits	Saucisson sec Tartiflette au reblochon Salade verte Compote	Soupe de vermicelles Feuilleté au poisson Ratatouille Crème dessert	Crudités Choucroute végétarienne Tofu grillé Yaourt
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.

