



<i>Lundi 1^{ER} Septembre</i>	<i>Mardi 02</i>	<i>Jeudi 04</i>	<i>Vendredi 05</i>
Melon Jambon Blanc Coquillettes Glaces	Concombres Crème Boulette de Bœuf à la Tomate Semoule Vache Qui Rit Pastèques	Mais au Thon Sol y Laisse de Poulet Petits Pois Comté Prunes	Salade de Tomates Riz à l'Espagnole Edam Fromage Blanc
<i>Lundi 08</i>	<i>Mardi 09</i>	<i>Jeudi 11</i>	<i>Vendredi 12</i>
Carottes Râpées Filet Colin Meunière Poêlée de Courgettes Mimolette Semoule Caramel	Salade de Betteraves et Feta Chipolatas Frites Pêches Plates	Radis Beurre Croq Fromage Tortis de Légumes Compote Biscuits	Salade de Pdt à l'Echalotte Sauté de Dinde au Curry Haricots Verts Saint Paulin Kiwi
<i>Lundi 15</i>	<i>Mardi 16</i>	<i>Jeudi 18</i>	<i>Vendredi 19</i>
Melons/Jambon/Mozzarella Paupiette Veau Champignons Haricots Beurre Kiri Riz au Lait	Concombres Vinaigrette Sauté de Canard au Cidre Blé Pilaf Brie Prunes	Tomates au Thon Penne à la Carbonara Ptit Louis Glaces	Croisillon Dubarry Cœur de Merlu Ratatouille Gouda Salade de Fruits
<i>Lundi 22</i>	<i>Mardi 23</i>	<i>Jeudi 25</i>	<i>Vendredi 26</i>
Mousse de Foie Emincé de Bœuf aux Olives Haricots Plats Cantal Tartes au chocolat	Salade Verte Pizza Margarita Yaourt Nature Pate de Fruits	Macédoine au Surimi Roti de Porc Flageolets Vert Montcadi Pommes	Salade de Concombres/Radis Poulet Roti Coquillettes Tartare Raisin Blanc
<i>Lundi 29</i>	<i>Mardi 30</i>	Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur) Végétariens Pêches Durable Locaux BIO	
Salade Verte Mimosa Raviolis aux Epinards Gruyère Bananes	Carottes Râpées Veau Marengo Pommes de Terre Vapeur Tomme Grise Piores		

N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.
Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.