

Menus du 2 au 6 septembre

Légende :


- PRODUIT BIO
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT RÉGIONAL
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
<p>Salade de pépinettes au basilic</p>	<p>Pâté de campagne LR et cornichons</p>		<p>Pastèque</p>	<p>Betteraves BIO à la framboise</p>
<p>Rôti de porc LR à l'ancienne</p>	<p>Poisson meunière Citron</p>		<p>Boulettes au boeuf sauce tex mex</p>	<p>Quenelle nature sauce aurore</p>
<p>Carottes persillées</p>	<p>Boulgour BIO</p>		<p>Courgettes BIO à l'ail</p>	<p>Riz BIO pilaf</p>
<p>Tomme grise</p>	<p>Yaourt sucré</p>		<p>Suisse fruité</p>	<p>Cantal AOP</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Cake au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>

Menus du 9 au 13 septembre

Légende :



Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
<p>Carottes râpées au persil  </p> <p>Sauté de porc sauce forestière  </p> <p>Haricots verts BIO à l'ail  </p> <p>Gouda BIO </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé à la menthe (semoule BIO)  </p> <p>Paupiette au veau sauce romarin </p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Camembert BIO </p> <p>Mousse au chocolat</p>		<p>Pizza au fromage </p> <p>Poisson frais du jour au four  </p> <p>Brocolis BIO  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates à la ciboulette </p> <p>Gratin de coquillettes BIO piperade et mozzarella  </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Compote pomme BIO </p>