



Jeudi 2 septembre

Vendredi 3 septembre

**BONNE  
RENTREE**

Carottes râpées

Bolognaise de **boeuf**  
aux épices italiennes

Penne bio



Cantal AOP

Cake aux pépites  
de chocolatTaboulé  
(semoule bio)Sauté de porc  
sauce aux olives

Petits pois bio

Fromage blanc et coulis  
de fruits rouges

Banane Bio



# Menus du 6 septembre au 10 septembre 2021

**Légende :**



BIO



PRODUIT  
REGIONAL



DESSERT CUISINE  
PAR NOS CHEFS



POISSON MSC

Lundi 6 septembre	Mardi 7 septembre	Mercredi 8 septembre	Jeudi 9 septembre	Vendredi 10 septembre
Pastèque	Radis beurre		<b>Céleri râpé</b>  au fromage blanc	Salade de pâtes tricolores
<b>Sauté de boeuf</b> sauce tomate 	Aiguillettes de poulet aux herbes de provence		Poêlée de <b>riz bio</b>  aux petits légumes	Poisson pané
<b>Boulghour bio</b> 	Pommes de terre boulangère		Suisse fruité	<b>Carottes Vichy</b> 
<b>Emmental bio</b> 	Fromage blanc au coulis de fruits jaunes			<b>Bleu</b>
Crêpe au chocolat	Pêche		<b>Clafoutis aux abricots</b> 	Raisins

# Menus du 13 septembre au 17 septembre 2021

**Légende :**



BIO









PRODUIT  
REGIONAL



DESSERT CUISINE  
PAR NOS CHEFS



POISSON MSC

Lundi 13 septembre	Mardi 14 septembre	Mercredi 15 septembre	Jeudi 16 septembre	Vendredi 17 septembre
Melon	Pâté en croûte cornichons		Salade de <b>blé bio</b> arlequin 	<b>Courgettes râpées</b> à la coriandre 
Gratin de <b>lentilles bio</b> à la patate douce 	Mignon de poulet sauce dijonnaise		<b>Sauté de veau</b> sauce au thym 	<b>Saucisse de toulouse</b> 
Yaourt sucré régional 	Haricots beurre		Gratin de <b>brocolis bio</b> 	Purée de <b>pommes de</b> <b>terre</b> 
Liégeois vanille	<b>Cantal AOP</b> 		Fromage blanc sucré	Petit moulé nature
	Fruit de saison		<b>Orange bio</b> 	Ananas au sirop

# Menus du 20 septembre au 24 septembre 2021

**Légende :**



POISSON MSC

Lundi 20 septembre

Mardi 21 septembre

Jeudi 23 septembre

Vendredi 24 septembre

**Carottes râpées**



Sauté de dinde  
sauce provençale

Flageolets

Suisse sucré

**Kiwi bio**



Salade de **lentilles bio**  
à l'échalote



**Escalope de porc**  
sauce au paprika



**Courgettes bio**  
persillées



Bleu

Pêche

**BURGER PARTY**



*Salade verte et tomates*

*Cheeseburger*

*Potatoes et ketchup*

*Milkshake banane  
et chocolat*



Salade de **concombres**  
au fromage blanc et  
cumin



**Poisson frais**  
sauce citronnée



**Petits pois bio**  
au romarin



**St nectaire AOP**



**Riz au lait**



# Menus du 27 septembre au 1er octobre 2021

**Légende :**



BIO



PRODUIT REGIONAL



DESSERT CUISINE PAR NOS CHEFS



POISSON MSC

Lundi 27 septembre	Mardi 28 septembre	Mercredi 29 septembre	Jeudi 30 septembre	Vendredi 1 octobre
Crêpe au fromage	Salade de <b>haricots verts bio</b>		Salade de tomates au basilic	Salade verte et croûtons
<b>Sauté de veau</b> aux olives	<b>Filet de hoki</b> sauce aux aromates		Oeuf dur à la florentine (épinards à la <b>béchamel</b> )	<b>Sauté de boeuf</b> façon bourguignon
<b>Choux fleurs bio</b> persillés	Pommes noisette		Fromage ail et fines herbes	<b>Penne bio</b>
Fromage blanc aux fruits	Camembert		<b>Yaourt sucré régional</b>	<b>Compote pomme bio vanille</b>
Prunes	Fruit de saison		<b>Cake poire chocolat</b>	