



			Jeudi 1 septembre	Vendredi 2 septembre
			<p><i>C'EST LA RENTRÉE</i></p>  <p>Melon</p> <p>Steack haché sauce tomate</p> <p>Haricots verts BIO ail et persil </p>  <p>Crème anglaise</p>  <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Filet de colin  sauce aux aromates</p> <p>Rosti de pommes terre</p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Fruit de saison</p>



Lundi 5 septembre	Mardi 6 septembre	Mercredi 7 septembre	Jeudi 8 septembre	Vendredi 9 septembre
Rosette et cornichons	 <b>Prolongeons l'été !</b> Concombre  au fromage blanc		<b>Cake aux olives et fromage</b>	Pastèque
Sauté de boeuf sauce tomate 	Escalope de dinde mayonnaise		Filet de hoki sauce citron 	Raviolis au fromage sauce tomate
Petits pois et carottes BIO 	 Taboulé olé-olé !		Chou fleur BIO persillés 	
Cantal AOP 	Yaourt sucré régional 		Fromage blanc sucré	Emmental râpé BIO 
Fruit de saison	Mousse au chocolat 		Fruit de saison	Donuts

# api Menus du 12 au 16 septembre 2022

**Légende :**

-  **PRODUIT BIO**
-  **PRODUIT REGIONAL**
-  **CUISINES PAR NOS CHEFS**
-  **PRODUIT LABELLISE**
-  **PRODUIT PÊCHE DURABLE**

Lundi 12 septembre	Mardi 13 septembre	Mercredi 14 septembre	Jeudi 15 septembre	Vendredi 16 septembre
<b>Coeur de palmier et maïs</b>	<b>Salade de perle de pâtes</b>		<b>Tomates mozzarella</b>	<b>Concombre au fromage blanc</b> 
<b>Sauté de dinde sauce basquaise</b>	<b>Crêpe au fromage</b>		<b>Paupiette de veau sauce crème</b>	<b>Filet de lieu sauce au thym</b> 
<b>Semoule BIO</b> 	<b>Salade verte vinaigrette</b>		<b>Haricots beurre</b>	<b>Courgettes BIO</b> 
<b>Saint nectaire AOP</b> 	<b>Camembert BIO</b> 		<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Suisse fruité</b>
<b>Ananas au sirop</b>	<b>Fruit de saison</b>		<b>Compote BIO</b> 	<b>Gâteau au pépite de chocolat</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Lundi 19 septembre	Mardi 20 septembre	Mercredi 21 septembre	Jeudi 22 septembre	Vendredi 23 septembre
Salade de lentilles	Melon		Pâté en croûte	<b>VIVE L'AUTOMNE</b> 
Sauté de porc sauce milanaise 	Quenelle sauce aurore		Filet de hoki sauce diépoise 	Endives et dés de fromage 
Carottes au jus 	Semoule BIO 		Brocolis BIO 	Emincé de boeuf sauce forestière 
Edam BIO 	Maasdam BIO 		Cantal AOP 	Purée de potiron 
Fruit de saison	Liégeois à la vanille		Fruit de saison	Yaourt aromatisé 
				Eclair au chocolat

# api Menus du 26 au 30 septembre 2022

**Légende :**

-  **PRODUIT BIO**
-  **PRODUIT REGIONAL**
-  **CUISINES PAR NOS CHEFS**
-  **PRODUIT LABELLISE**
-  **PRODUIT PÊCHE DURABLE**

Lundi 26 septembre	Mardi 27 septembre	Mercredi 28 septembre	Jeudi 29 septembre	Vendredi 30 septembre
<b>Pois chiche au cumin</b>	Endives régionales et croûtons 		<b>Concombre au fromage blanc</b> 	<b>Salade de perle de pâtes</b>
Omelette fraiche nature	Poisson meunière		<b>Aiguillette de volaille sauce colombo</b>	<b>Sauté de boeuf sauce bourguignon</b> 
<b>Piperade</b>	<b>Haricots blanc sautées à la tomate</b>		<b>Mélange carottes et navets</b>	<b>Courgettes BIO persillées</b> 
Petit moulé	Camembert BIO 		Yaourt régional sucré 	Saint nectaire AOP 
Fruit de saison BIO 	Pêche au sirop		<b>Compote de pomme BIO maison</b> 	Fruit de saison