

	Du 31 août au 4 septembre	qualité	Du 7 au 11 septembre	qualité	Du 14 au 18 septembre	qualité	Du 21 au 25 septembre	qualité	Du 28 septembre au 2 octobre	qualité
LUNDI	Demain: 		Repas Végétarien Batavia mimosa Haricots-rouges sauce barbecue Coquillettes Flan au caramel		Tajine de dinde aux prunes Semoule Coulommiers Fruit frais de saison		Hampe de bœuf Petit-pois au jus Gouda Gâteau Basque		Repas Végétarien Œuf dur sauce cocktail Pizza chèvre-miel-prunes Iceberg Yaourt aromatisé	
MARDI	Apéritif de rentrée Pastèque Poulet rôti Frites Glace		Taboulé aux mirabelles Mijoté de bœuf Carottes rôties au miel Fruit frais de saison		Repas Végétarien Tomates-mâis-fèves Omelette au fromage Salade mêlée Riz au lait		Carottes râpées au citron Parmentier de poisson Salade verte Fruit frais de saison		Menu orange Saucisse de Strasbourg Purée carottes-patates douces Mimolette Moelleux aux abricots	
MERCREDI	Sauté de porc aux Quetsches Haricots-beurre Fromage Gâteau du chef <i>Compote + brioche</i>		Salade de lentilles et tomates Pizza Reine Iceberg Glace <i>Pain + pâte à tartiner</i>		Boule bœuf au thym Pâtes Fromage Fruit frais de saison <i>Yaourt sucré + Barre Bretonne</i>		On brunch ! Jambon blanc-œufs brouillés Pommes sautées Salade de tomates Crumble aux prunes rouges <i>Brioche + confiture</i>		Poisson du jour sauce tomate Boullgour Fromage Fruit frais de saison <i>Pain + fromage</i>	
JEUDI	Repas Végétarien Carottes râpées Quiche au cheddar Salade verte Yaourt à la fraise		Filet de Merlu au citron Ecrasé de pommes de terre Petit-suisse Fruit frais de saison		Joue de porc braisée au miel Petits légumes d'automne Mimolette Gâteau du chef		Repas Végétarien Blanquette d'haricots-blancs Riz pilaf Brie Fruit frais de saison		Tarte fine pesto-mozzarella Bœuf thaï Wok de légumes Ile flottante	
VENDREDI	Poisson du jour à la Provençale Riz créole Tome Fruit frais de saison		Longe de porc rôtie Haricots-verts Brie Clafoutis aux prunes		Salade-croûtons-raisons Dos de colin sauce curry Blé Fromage blanc vanillé		Menu des enfants 		Tomates basilic Pennes A la Carbonara Et son râpé Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



La Ferme BODART



Le produit du mois



La prune