

Menus du 3 au 7 Septembre

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
macédoine de légumes	melon  	rillettes de thon	tomate ciboulette  
tête de filet mignon de porc au jus 	boulette de bœuf sauce échalotes	poulet rôti 	dos de colin au beurre citronné
pâtes melloises 	poêlée haricots verts	ratatouille  	riz pilaf 
yaourt aromatisé 	camembert 	mi-chèvre 	panna cotta pêche spéculoos
abricot	semoule au caramel	gateau tropézienne	



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement

Menus du 10 au 14 Septembre

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>concombre à la crème</p> <p> </p>	<p>pâté cornichons</p> <p></p>	<p>salade verte, tome de vache, croûtons et tomate</p> <p> </p>	<p>salade niçoise</p>
<p>sauté de porc</p> <p> </p>	<p>escalope de dinde aux champignons</p> <p></p>	<p>poisson frais sauce épices du soleil</p>	<p>rôti de bœuf</p> <p></p>
<p>purée de pois cassé</p> <p> </p>	<p>poêlée haricots beurre</p>	<p>semoule</p> <p></p>	<p>gratin de courgettes</p> <p> </p>
<p>fromage blanc au coulis de fruits</p> <p> </p>	<p>chèvre boîte</p> <p></p> <p>nectarine</p>	<p>liégeois chocolat</p>	<p>Saint Paulin</p> <p></p> <p>prune</p>



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

*Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement*

Menus du 17 au 21 Septembre

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>melon et son jambon de vendée</p> <p> </p> <p>poisson meunière</p> <p>épinard béchamel</p> <p>tarte fromagère</p> <p> </p>	<p>lentilles au saumon fumé et sa vinaigrette à la framboise</p> <p> </p> <p>tajine poitevine</p> <p></p> <p>entremet pistache</p> <p></p> <p>prune</p>	<p>betterave vinaigrette</p> <p>hachis parmentier de bœuf</p> <p>salade verte</p> <p> </p> <p>petit suisse nature sucré</p> <p>abricot</p>	<p>tomates anciennes</p> <p> </p> <p>saucisse de veau</p> <p></p> <p>petits pois</p> <p>Saint Nectaire</p> <p></p> <p>clafoutis aux fruits</p>



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

*Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement*

Menus du 24 au 28 Septembre

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
<p>pastèque</p>  	<p>tartine de chèvre chaud</p> 	<p>haricots verts vinaigrette</p>	<p>radis beurre</p>   
<p>tortillas-pommes de terre</p>  	<p>émincé de bœuf au paprika</p>  	<p>saumon frais sauce hollandaise</p>	<p>blanc de poulet sauce chasseur</p> 
<p>salade verte</p>	<p>carottes persillées</p>	<p>mini tagliatelles</p> 	<p>frites</p>
<p>crème dessert vanille</p>	<p>yaourt nature sucré</p>	<p>buche du pilat</p>	<p>mimolette</p>
<p>cookies chocolat</p> 	<p>pêche</p>	<p>raisin blanc</p>	<p>cocktail de fruits</p>



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement

Menus du 1 au 5 Octobre

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
friand au fromage	taboulé	macédoine thon	tomate basilic
dos de colin sauce crustacé	œuf dur	sauté de canard à la normande	sauté de porc à l'indienne
courgettes poêlées	gratin de brocolis	pommes de terre vapeur	flageolets
 	yaourt à la framboise	fromage de brebis	 
riz au lait chocolat			fromage blanc aux fruits
	nectarine	banane	 



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

*Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement*

Menus du 8 au 12 Octobre

Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
betterave ciboulette	tomate à la fête	pizza poitevine	salade de mâche composée
 			
boudin noir	steak haché au poivre vert	sauté de veau à la crème d'ail	pavé de truite à la bisque de homard
			
purée de pommes de terre	poêlée haricots verts	carottes vapeur	blé
		 	
petit suisse aromatisé	flan pâtissier	poire	tome de chèvre
			
raisin			compote pommes abricots



Produit issu de l'agriculture
Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention
Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une
production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement

Menus du 15 au 19 Octobre

Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>courgettes rapées au chèvre</p> <p> </p> <p>joue de porc confites</p> <p>mogettes</p> <p> </p> <p>fromage blanc</p> <p>raisin</p>	<p>duo de saucissons</p> <p>émincé de dinde au lait de coco</p> <p></p> <p>purée de potimarron</p> <p> </p> <p>chabichou</p> <p></p> <p>crumble aux fruits</p>	<p>choux fleur mimosa</p> <p>dos de cabillaud frais sauce nantua</p> <p>céréales gourmandes</p> <p>camembert</p> <p></p> <p>glace</p>	<p>salade de pâtes</p> <p>daube de bœuf</p> <p></p> <p>carottes et champignons</p> <p>tome de vache</p> <p> </p> <p>pomme</p>



Produit issu de l'agriculture
Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention
Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une
production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

*Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement*