






























































| | Du 2 au 6 septembre | Du 9 au 13 septembre | Du 16 au 20 septembre | Du 23 au 27 septembre |
|-----------------|---|--|--|---|
| Lundi |  Macédoine de légumes  Lasagne à la bolognaise (plat complet)  Cappelletti ricotta (plat complet) <i>Régime sans viande</i> Vache qui rit BIO Liégeois au chocolat |  Salade de perles aux 3 couleurs  Dos de colin doré au beurre  Carottes BIO Brie à la coupe Nappé au caramel |  Betterave cuite vinaigrette   Steak haché sauce salsa/ Sauce veggie bolo à l'égrené végétal BIO (<i>Régime sans viande</i>)  Coquillettes Mimolette à la coupe Orange |  Mortadelle/ Samoussa aux légumes (<i>Régime sans porc et sans viande</i>)  Rigolo au fromage  Printanière de légumes Petit suisse nature Fruit Bio (selon arrivage) |
| Mardi |  Rosette / Crêpes au fromage (<i>Régime sans porc et sans viande</i>)  Beaufilet de colin au beurre blanc  Petit pois Petit suisse aromatisé Banane BIO |  Tomate cerise   Grignotte de poulet façon barbecue/ Nuggest's de blé (<i>Régime sans viande</i>)  Pommes noisettes Croq'lait BIO Donut au sucre |  Salade de pomme de terre  Tarte saumon et ciboulette  Haricots verts BIO persillés Petit nova aromatisé Cocktails de fruits au sirop |  Tomate   Cordon bleu de volaille/ Nuggest's de maïs (<i>Régime sans viande</i>)  Lentilles BIO LOCAL Kiri Mousse au caramel beurre salé maison |
| Jeudi |  Carottes rapées BIO à la vinaigrette  Hachis parmentier (plat complet)  Brandade de légumes aux pois chiches (plat complet) <i>Régime sans viande</i> Saint Nectaire à la coupe AOP Raisin blanc |  Salade verte   Sauté de volaille à la sicilienne/ Emincé végétal BIO sauce tomate (<i>Régime sans viande</i>)  Blé au beurre Yaourt nature fermier Désiris Prune |  Œuf dur mayonnaise   Rôti de porc sauce charcutière / Pané de blé emmental et épinards (<i>Régime sans porc et sans viande</i>)  Gratin de brocolis Frulos Fruit Bio (selon arrivage) |  Salade verte BIO   Boulette de bœuf façon carbonade / Boulettes végétariennes tomate mozzarella (<i>Régime sans viande</i>)  Purée de pommes de terre Fromage blanc Compote pomme/banane |
| Vendredi |  Concombres, maïs, tomate vinaigrette   Longe de porc au jus / Poisson pané (<i>Régime sans porc et sans viande</i>)  Ratatouille Fromage blanc Gâteau au yaourt maison à base d'œufs BIO |  Salade de riz  Œufs à la crème  Epinards béchamel Mini cabrette Marmelade de fruits maison à base de pommes BIO |  Courettes râpées vinaigrette balsamique  Tomate farcie veggie  Riz Chanteneige Crème au chocolat maison (lait BIO) |  Salade chinoise  Haché de saumon à l'aneth  Courgettes à la niçoise Camembert à la coupe  Muffin aux pépites de chocolat (œufs BIO) |

| Légende | |
|---|------------------------|
|  | Origine de nos viandes |
|  | Plat sans viande |
|  | Plat avec du porc |
|  | Plat végétarien |
|  | Anniversaire du mois |

Prestataire de restauration collective :
RPC

