





















LUNDI 04/09	MARDI 05/09	MERCREDI 06/09	JEUDI 07/09	VENDREDI 08/09
Carottes râpées Maison Veau aux olives Polenta du Chef Yaourt nature  Prune	 Tomates / Maïs en salade Crêpe au fromage*  Duo d'haricots persillés Chanteneige Flan nappage caramel	Mortadelle* / cornichon Filet poulet à la moutarde Tagliatelles Emmental râpé  Purée de fraises Maison	Concombres en salade Rôti de porc au thym  Courgettes à la crème Camembert Mousse au chocolat	Betteraves fines herbes  Filet de colin au curry du Chef PDT vapeur Carré président Melon
LUNDI 11/09	MARDI 12/09	MERCREDI 13/09	JEUDI 14/09	VENDREDI 15/09
Tarte aux légumes du soleil Poulet sauce forestière Riz pilaf du Chef  Fromage fouetté Pomme	 Courgettes râpées  Tortillas aux PDT Laitue Gouda à la coupe Yaourt à boire à la vanille	Macédoine de légumes Daube Provençale Maison Carottes maraîchères  Mini cabrette Brugnon	 MENU ITALIEN Tomates / Mozzarella Lasagnes aux légumes* (Plat complet) St Nectaire coupe Glace petit pot fraise	Salade fraîcheur Feuilleté du pêcheur* Epinards à la crème Kiri  Paris Brest
LUNDI 18/09	MARDI 19/09	MERCREDI 20/09	JEUDI 21/09	VENDREDI 22/09
Coleslaw Maison Rosbeef Haricots verts persillés  Mimolette à la coupe Beignet chocolat / noisette	Salade de blé du Chef  Chipolatas grillées* Petits pois/jeunes carottes Boursin fines herbes Melon Canari	 Batavia Boulettes de soja à la tomate* Semoule couscous  Tomme à la coupe Yaourt aux fruits	Salade al dente Rôti de dinde au jus Gratin de chou-fleur du Chef Biscuit  Compote	Salade mimosa (œuf)  Filet de merlu meunière  PDT sautées au four Edam à la coupe Salade de fruits
LUNDI 25/09	MARDI 26/09	MERCREDI 27/09	JEUDI 28/09	VENDREDI 29/09
  Taboulé Maison Omelette fraîche f. herbes* Poêlée villageoise Vache qui rit  Yaourt vanille	Rosette*/ Micro beurre Bolognaise Maison Pennes  Emmental râpé Pastèque	Salade de boulgour Paupiette de veau au jus Purée PDT/courgettes  Pavé D'affinois Glace petit pot	Salade Mexicaine Escalope de poulet v.*  Carottes Vichy du Chef  St Paulin à la coupe Tarte aux pommes	Mesclun Marmite du pêcheur du Chef Riz créole Petit suisse aromatisé  Nectarine

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable

Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.