



<p><b>Lundi 02/09/24</b> <b>C'est la rentrée !</b></p> <p>Nuggets de poisson Frites Yaourt à boire <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Mardi 03/09/24</b></p> <p><u>Salade verte</u> Spaghettis <b>BIO AB</b> bolognaise de champignons Pavé d'affinois Glace vanille</p>	<p><b>Mercredi 04/09/24</b> <u>Taboulé semoule et chou-fleur</u> <b>Sauté de poulet à la crème</b> Haricots verts sautés <b>BIO AB</b> Petit suisse aux fruits</p>	<p><b>Jeudi 05/09/24</b></p> <p><u>Salade grecque</u> <b>Steak haché au jus</b> <b>BIO AB</b> Gratin de carottes Tarte aux pommes</p>	<p><b>Vendredi 06/09/24</b></p> <p><b>Rôti de veau</b> Ratatouille maison aux pommes de terre Comté <b>AOP</b> <u>Fruit de saison</u></p>
<p><b>Lundi 09/09/24</b></p> <p><u>Pastèque</u> <b>Sauté de porc</b> aux pruneaux Polenta Chavroux Compote</p>	<p><b>Mardi 10/09/24</b></p> <p>Feuilleté <b>Sauté de dinde au jus</b> Curry de chou-fleur Fromage blanc vanille <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Mercredi 11/09/24</b></p> <p><b>Daube de bœuf</b> Tortis <b>BIO AB</b> Saint Nectaire <b>AOP</b> <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Jeudi 12/09/24</b></p> <p>Dahl de lentilles vertes <b>BIO AB</b> Riz Gouda <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Vendredi 13/09/24</b></p> <p><u>Tomates en salade</u> Lasagnes saumon courgettes Yaourt fraise <b>BIO AB</b></p>
<p><b>Lundi 16/09/24</b></p> <p>Rillettes de thon et gressins <b>Cabillaud aux amandes</b> Gratin chou romanesco Tomme blanche <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Mardi 17/09/24</b></p> <p><u>Courgettes</u> mozzarella Tomates <b>farciées</b> maison Quinoa <b>BIO AB</b> Petit suisse</p>	<p><b>Mercredi 18/09/24</b></p> <p>Couscous végétarien maison <b>BIO AB</b> Saint Albray <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Jeudi 19/09/24</b></p> <p><u>Salade verte</u> <b>Sauté d'agneau aux oignons</b> Purée de patate douce Crème caramel</p>	<p><b>Vendredi 20/09/24</b></p> <p><u>Les Provençades</u> Toast de tapenade Soupe au pistou Emmental <b>BIO AB</b> <u>Fruit de saison</u></p>
<p><b>Lundi 23/09/24</b></p> <p><u>Concombre</u> <b>BIO AB</b> <u>fromage blanc</u> <b>Blanquette de veau</b> Riz Yaourt aux fruits</p>	<p><b>Mardi 24/09/24</b></p> <p>Oeufs durs à la florentine <b>BIO AB</b> Leerdammer <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Mercredi 25/09/24</b></p> <p><u>Coleslaw</u> <b>Colin au citron</b> Aubergines à la parmesane Boursin Fondant au chocolat</p>	<p><b>Jeudi 26/09/24</b></p> <p>Salade de haricots rouges à la mexicaine <b>Poulet rôti</b> Courgettes sautées Saint Paulin <b>BIO AB</b> <u>Fruit de saison</u></p>	<p><b>Vendredi 27/09/24</b></p> <p><u>Melon</u> Tagliatelles <b>carbonara</b> Fromage blanc</p>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local \*

Viande française

Pêche durable

Nouvelauté

Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain **BIO**, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont **BIO** issus de poules élevées en plein air en production locale.

\*Sauf fruits exotiques