


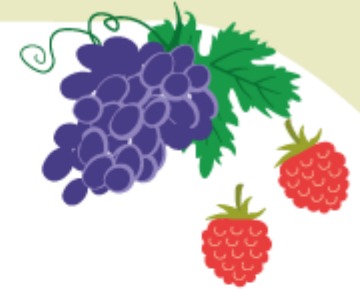






































Menus de Septembre

-  Viande française
-  Produit labellisé
-  Menu végétarien

-  Produit bio
-  Produit local



VAE : veau à l'équilibre
BAE : bœuf à l'équilibre
PAE : porc à l'équilibre

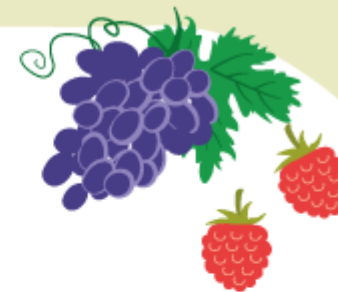
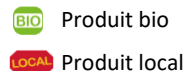
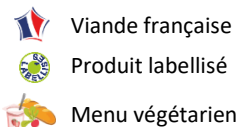
	Du 4 au 8	Du 11 au 15
LUNDI	 <ul style="list-style-type: none"> Melon Omelette  Coquillettes  Fromage frais Poire chocolat amandes effilées 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de saucissons   Sauté d'agneau  Flageolets - carottes Comté  Nectarine 
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées  Dos de lieu  julienne de légumes Boulgour  Tomme blanche   Raisin Blanc  	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Œuf  dur sauce crème Gratin de Chou-fleur - Pomme de terre   Profiteroles
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque  Emince de bœuf   sauce carbonade Purée de pommes de terre   / Céleri Verre de lait   Cookie 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomate  Poisson du jour  sauce dijonnaise Poêlée de légumes Semoule au lait   caramel au beurre salé
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à la menthe Jambon fermier braisé   Haricots verts persillés Fromage blanc coulis fruits rouges - biscuits  	 <ul style="list-style-type: none"> Melon Falafels sauce curry Spaghettis  Meule de besac  Prune 


Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Septembre

VAE : veau à l'équilibre
 BAE : bœuf à l'équilibre
 PAE : porc à l'équilibre

	Du 18 au 22	Du 25 au 29
LUNDI	Betteraves vinaigrette Poisson du jour sauce oseille Blé - Courgettes Entrammes Compote de pomme	Céleri rémoulade Tajine de volaille Semoule Brie Pêche
MARDI	Œuf dur mayonnaise Crispi au fromage Ratatouille Riz au lait	Pastèque Spaghettis bolognaise Petit suisse aux fruits
JEUDI	Salade fromagère Porc fermier (PAE) sauce moutarde Petit pois/carottes Flan parisien	Piémontaise Poisson du jour sauce citron Haricot beurre persillés Rose des sables
VENDREDI	Concombre vinaigrette Sauté de veau aux champignons Purée Emmental Raisin noir	Salade de tomates Lasagnes de légumes Bûche de chèvre Compote pomme /framboise



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des CONsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.