

























(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 04 au 08  Rentrée scolaire Tomates vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Saint Paulin Flan au caramel 	Friand au fromage Rôti de veau  Gratin de courgettes au romarin - Polenta Camembert à la coupe  Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Tortilla de pommes de terre  Salade verte Croc'lait Yaourt brassé aux fruits	Taboulé Sauté de poulet au jus Carottes au cumin - Purée de patates douces  Fromage  Fruit de saison	Melon jaune Curry de colin  Riz créole Cantadou Liégeois au chocolat	
Du 11 au 15  Salade de pâtes au basilic Chipolatas grillées (option sans porc : saucisse de volaille)  Ratatouille - Flageolets Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Marmite du pêcheur  Boullgour Tartare Compote	Maïs-thon Sauté de dinde au thym  Poêlée printanière Petit moulé ail et fines herbes  Fruit de saison	Bâtonnets de carottes sauce vinaigrette Bœuf aux olives  Haricots verts sautés - Gnocchis Petit suisse sucré  Cake au citron	Salade méditerranéenne (lentilles, tomates, concombres, coriandre et jus de citron)  Raviolis  à l'aubergine Gouda  Fruit de saison	
Du 18 au 22 Betteraves vinaigrette Poulet basquaise Riz de Camargue  Laitage Fruit de saison	Fête de la Gastronomie Melon et jambon cru (option sans porc : melon) Pot au feu à l'ancienne et ses petits légumes  St marcellin à la coupe Oreillettes	Mélange provençal (chou blanc, courgettes râpées, poivrons rouges, maïs) Steak haché sauce barbecue  Duo de blé et piperade de légumes  Fromage Crème dessert vanille	Tapenade noire sur toast Jambon blanc (option sans porc : jambon de volaille) Purée de pommes de terre à la noix de muscade Brie à la coupe  Fruit de saison	 Laitue Cœur de colin à l'espagnol (avec moules et bouillon de tomates safranée) Pâtes Fripons Mousse au chocolat	
Du 25 au 29 Salade de blé à la ciboulette Tranche de bœuf braisé  Courgettes à la provençale - Gnocchis Bûche de chèvre à la coupe  Fruit de saison	 Carottes râpées au citron Colombo de porc (option sans porc : colombo de dinde) Pommes noisette Vache picon Compote	Salade niçoise Escalope de dinde aux herbes  Purée de courges Chanteneige  Fruit de saison	Tomates vinaigrette Couscous et ses légumes aux pois chiches  Laitage Biscuit	 Tarte au fromage Filet de poisson meunière et citron  Brocolis à la crème - Pommes de terre boulangère Edam  Fruit de saison	

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



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)



Les légumes d'accompagnement sont issus de l'agriculture raisonnée



En Septembre, les légumes de saison sont



L'aubergine



Le melon



La courgette

Nous fêterons ...



La gastronomie

Bonne rentrée scolaire !