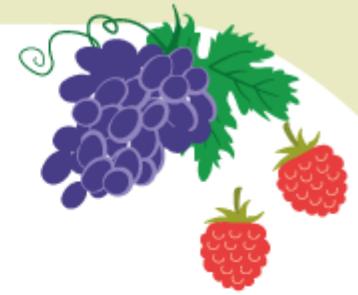




# Menus de Septembre

-  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 2 au 6	Du 9 au 13
LUNDI	 <p>Melon Omelette  Coquillettes  Triangle fromager Compote pomme/framboise</p>	<p>Duo de saucissons  Sauté de Mouton  Flageolets - carottes Comté  Nectarine </p>
MARDI	<p>Carottes râpées  Dos de lieu  - julienne de légumes Boulgour  Tomme blanche Raisin Blanc </p>	<p>Taboulé Œuf dur  à la crème Gratin de Chou-fleur - Pomme de terre  Profiteroles</p>
JEUDI	<p>Pastèque  Emince de bœuf   sauce carbonade Purée de pommes de terre  Céleri Verre de lait   Cookie</p>	<p>Salade de tomate  Poisson du jour  sauce dijonnaise Poêlée de légumes Semoule au lait   caramel au beurre salé</p>
VENDREDI	<p>Concombre à la menthe Escalope de dinde  sauce normande Haricots verts persillés Fromage blanc coulis fruits rouges - biscuits </p>	 <p>Melon Falafels sauce curry Spaghettis  Yaourt brebis fraise  </p>

  
Finir son assiette  
c'est  
ne pas gaspiller !

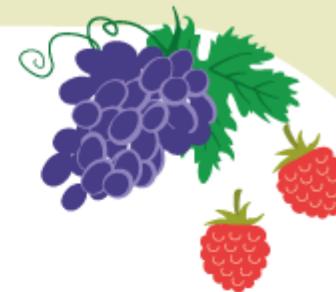


Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).  
Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



- Viande française
- Produit labellisé
- Menu végétarien

- Produit bio
- Produit local



# Septembre

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

	Du 16 au 20	Du 23 au 27
LUNDI	Salade californienne Poisson du jour  sauce oseille Blé  - Courgettes Prune	Céleri rémoulade Tajine de volaille Semoule Brie Raisin noir
MARDI	Œuf dur  mayonnaise Crispi au fromage Ratatouille Riz au lait	Pastèque Boeuf Bolognais Spaghettis Petit suisse aux fruits
JEUDI	Salade fromagère Porc fermier (PAE)   sauce moutarde Petit pois/carottes Flan parisien	Piémontaise Dos de lieu  sauce citron Haricot beurre persillés Rose des sables
VENDREDI	Toast au chèvre miel Sauté de veau    aux champignons Purée Pêche	Salade de tomates Lasagnes de légumes Yaourt myrtille   / Biscuits



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.