












			Jeudi 2 septembre	Vendredi 3 septembre
			 <p><b>BONNE RENTREE</b></p> <p><b>Carottes râpées</b> </p> <p>Rosette et cornichons</p> <p>Bolognaise de <b>boeuf</b> aux épices italiennes </p> <p><b>Penne bio</b> </p> <p><b>Haricots verts bio</b> persillés</p> <p><b>Cantal AOP</b> </p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p><b>Cake aux pépites de chocolat</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé (<b>semoule bio</b>) </p> <p>Crêpe au fromage</p> <p><b>Sauté de porc</b> </p> <p>sauce aux olives</p> <p><b>Riz bio pilaf</b> <b>Petits pois bio</b> </p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges <b>Emmental bio</b> </p> <p>Crème dessert vanille <b>Banane Bio</b> </p>

# Menus du 6 septembre au 10 septembre 2021

**Légende :**



DESSERT CUISINE  
PAR NOS CHEFS



POISSON MSC

Lundi 6 septembre	Mardi 7 septembre	Mercredi 8 septembre	Jeudi 9 septembre	Vendredi 10 septembre
<p>Pastèque Friand à la viande</p> <p><b>Sauté de boeuf</b> sauce tomate </p> <p><b>Boulghour bio</b>  Gratin de potiron à la béchamel</p> <p><b>Emmental bio</b>  Yaourt aromatisé</p> <p>Crêpe chocolat <b>Kiwi bio</b> </p>	<p>Radis beurre Salade de <b>riz bio</b> au thon </p> <p>Aiguillettes de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Pommes de terre boulangère <b>Haricots verts bio</b> </p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits jaunes Bûche du pilat</p> <p>Pêche Liégeois au chocolat</p>		<p><b>Céleri râpé</b>  au fromage blanc Coeur de palmier</p> <p>Poêlée de <b>riz bio</b>  aux petits légumes</p> <p>Suisse fruité Saint Paulin</p> <p><b>Clafoutis aux abricots</b> Nectarine </p>	<p>Salade de pâtes tricolores <b>Concombres</b> à la ciboulette </p> <p>Poisson pané</p> <p><b>Carottes Vichy</b>  Polenta</p> <p>Bleu Yaourt aux fruits</p> <p>Raisins Crème dessert vanille</p>

# Menus du 13 septembre au 17 septembre

**Légende :**



BIO



PRODUIT REGIONAL



DESSERT CUISINE PAR NOS CHEFS



POISSON MSC

Lundi 13 septembre	Mardi 14 septembre	Mercredi 15 septembre	Jeudi 16 septembre	Vendredi 17 septembre
Melon Macédoine de légumes mayonnaise	Pâté en croûte cornichons Tomates balsamique		Salade de <b>blé bio</b> arlequin Beignet de calamar	<b>Courgettes râpées</b> à la coriandre Salade haricots rouges et maïs
Gratin de <b>lentilles bio</b> à la patate douce	Mignon de poulet sauce dijonnaise		<b>Sauté de veau</b> sauce au thym	<b>Saucisse de toulouse</b>
<b>Yaourt sucré régional</b> <b>Maasdam bio</b>	Haricots beurre <b>Semoule bio</b>		<b>Torsades bio</b> <b>Brocolis bio</b>	Purée de <b>pommes</b> <b>de terre</b> Epinards
<b>Liégeois vanille</b> <b>Pomme bio</b>	<b>Cantal AOP</b> Yaourt aromatisé		Fromage blanc sucré <b>Saint nectaire AOP</b>	Petit moulé nature Suisse sucré
	Fruit de saison Flan nappé caramel		<b>Compote pomme bio</b> <b>pêche</b> <b>Orange bio</b>	Ananas au sirop Raisins



# Menus du 20 septembre au 24 septembre

**Légende :**



POISSON MSC

Lundi 20 septembre

Mardi 21 septembre

Jeudi 23 septembre

Vendredi 24 septembre

**Carottes râpées**   
Rosette et cornichons

Salade de **lentilles bio**   
à l'échalote   
Radis beurre

Sauté de dinde  
sauce provençale

**Escalope de porc**   
sauce au paprika

Flageolets  
**Haricots verts bio**

**Courgettes bio**   
persillées  
Pommes de terre sautées

Suisse sucré  
**Emmental bio**

Bleu  
Yaourt sucré

**Kiwi bio**   
Salade de fruits au sirop

Pêche  
Liégeois vanille

## **BURGER PARTY**



*Salade verte et tomates  
Champignons à la  
grecque*

*Cheeseburger*

*Potatoes et ketchup*

*Bûche du pilat*

*Milkshake banane  
et chocolat*   
*Nectarine*



Salade de **concombres**  
fromage blanc et cumin  
Salade de riz thon

**Poisson frais**   
sauce citronnée

**Petits pois bio**   
au romarin   
**Coquillettes bio**

**St nectaire AOP**   
Yaourt aromatisé

**Riz au lait**   
**Poire bio**

# Menus du 27 septembre au 1er octobre

**Légende :**



BIO



PRODUIT REGIONAL



DESSERT CUISINE PAR NOS CHEFS



POISSON MSC

Lundi 27 septembre	Mardi 28 septembre	Mercredi 29 septembre	Jeudi 30 septembre	Vendredi 1 octobre
Crêpe au fromage Pastèque	Salade de <b>haricots verts bio</b> <b>Chou rouge râpé</b>		Salade de tomates au basilic Pâté de campagne cornichons	Salade verte et croûtons <b>Betteraves rouges bio</b> à la framboise
<b>Sauté de veau</b> aux olives	<b>Filet de hoki</b> sauce aux aromates		Oeuf dur à la florentine (épinards à la <b>béchamel</b> )	<b>Sauté de boeuf</b> façon bourguignon
<b>Choux fleurs bio</b> persillés <b>Blé bio</b>	Pommes noisette Salsifis beurre et ail		<b>Boulghour bio</b>	<b>Penne bio</b> Piperade
Fromage blanc aux fruits <b>Saint nectaire AOP</b>	Camembert Yaourt sucré		Fromage ail et fines herbes Suisse sucré	<b>Yaourt sucré régional</b> Saint Paulin
Prunes Crème dessert caramel	Fruit de saison Flan au chocolat		<b>Cake poire chocolat</b> <b>Orange bio</b>	<b>Compote pomme bio vanille</b> Nectarine