

	Du 31 août au 4 septembre	qualité	Du 7 au 11 septembre	qualité	Du 14 au 18 septembre	qualité	Du 21 au 25 septembre	qualité	Du 28 septembre au 2 octobre	qualité
LUNDI	Demain: 		Repas Végétarien Batavia mimosa Haricots-rouges sauce barbecue Coquillettes Saint Nectaire Flan au caramel		Concombres à l'aneth Tajine de dinde aux pruneaux Semoule Coulommiers Fruit frais de saison		Betteraves aux pommes Hampe de bœuf Petit-pois au jus Gouda Gâteau Basque		Repas Végétarien Œuf dur sauce cocktail Pizza chèvre-miel-prunes Iceberg Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	
MARDI	Apéritif de rentrée Pastèque Poulet rôti Frites Gouda Glace		Taboulé aux mirabelle Mijoté de bœuf Carottes rôties au miel Camembert Fruit frais de saison		Repas Végétarien Tomates-mâis-fèves Omelette au fromage Salade mûlée Emmental Riz au lait		Compote + céréales + lait Carottes râpées au citron Parmentier de poisson Salade verte Petit-suisse Fruit frais de saison		Menu orange Melon charentais Saucisse de Strasbourg Purée carottes-patates douces Mimolette Moelleux aux abricots	
MERCREDI	Tomates vinaigrette Sauté de porc aux Quetsches Courgettes grillées Fromage Gâteau du chef		Salade de lentilles et tomates Pizza Reine Iceberg Fromage Glace		Salade de pastèque à la menthe Boule bœuf au thym Pâtes Fromage Fruit frais de saison		Pain + chocolat + yaourt sucré On brunch ! Jambon blanc-œufs brouillés Pommes sautées Salade de tomates Fromage Crumble aux pruneaux rouges		Fruit + sablé de Retz + lait Concombres en salade Poisson du jour sauce tomate Boulgour Fromage Fruit frais de saison	
JEUDI	Repas Végétarien Carottes râpées Quiche au cheddar Salade verte Petit cotentin Yaourt vanille		Betteraves aioli Filet de Merlu au citron Ecrasé de pommes de terre Petit-suisse Fruit frais de saison		Cake + compote + yaourt aro Melon jaune Joue de porc braisée au miel Haricots-plats Mimolette Gâteau du chef		Spécialités + fruit + lait Repas Végétarien Concombres à la crème Blanquette d'haricots-blancs Riz pilaf Brie Fruit frais de saison		Donut's + compote + lait Tarte fine pesto-mozzarella Bœuf thaï Wok de légumes Vache Picon Ile flottante	
VENREDI	Concombres à la crème Poisson du jour à la Provençale Riz créole Emmental Fruit frais de saison		Pastèque Longe de porc rôtie Haricots-verts Brie Clafoutis aux pruneaux		Barre Bretonne + lait + pruneaux Salade-croûtons-raisons Dos de colin sauce curry Blé Tome Fromage blanc vanillé		Pain + chocolat + fruit  Menu des enfants		Fruit + roulé fraise + yaourt aro Tomates basilic Pennes A la Carbonara Brie Fruit frais de saison	
	Barre Bretonne + lait + pruneaux		Pain + fromage + compote		Fruit + pain + fromage		Brioche + confiture + flan		Compote + pain + fromage	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



Libourne Primeur



La Ferme BODART



Le produit du mois



La prune