







Semaine du 2 septembre au 6 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		<b>Radis</b>			<b>Saucisson à l'ail *</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Cordon bleu de volaille</b>	<b>Poisson Pané</b>	 <b>Hachis parmentier (plat complet)</b>	 <b>Rôti de porc (local)*</b>	<b>Crêpe au fromage</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Coquillettes</b>	<b>Semoule et Haricots verts</b>		 <b>Lentilles cuisinées</b>	<b>Pommes Vapeur et Carottes</b>
LAITAGE	<b>Camembert</b>		<b>Petit Suisse</b>	<b>Petit Suisse sucré</b>	
DESSERT	<b>Melon</b>	 <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Donut</b>	<b>Fruit</b>	<b>Gélifié vanille</b>



Préparé par notre chef









Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 9 septembre au 13 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Tomate vinaigrette	Concombre Bulgare		Pâté de foie
PLAT PROTIDIQUE	 Saucisse de Francfort* (local)	Jambon (maternelle) Rôti de bœuf (primaire)	Cordon bleu de volaille	 Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet végétal)	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Purée	Pommes rissolées	Penne		
LAITAGE	Camembert			Petit Suisse aromatisé	
DESSERT	 Fruit BIO	 Yaourt aux fruits mixés de la ferme de la Chapelle Brestot	Mousse au chocolat	 Carrot cake (gâteau du chef à la carotte)	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 16 septembre au 20 septembre, le Chef vous propose



AROM' FRU.  
ET BAIES












CHINE

LUNDI

MARDI

JEUDI

	LUNDI	MARDI	CHINE	JEUDI	AROM' FRU. ET BAIES
ENTREE	Salade de Riz			 Crudité BIO	 Taboulé aux baies de goji
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de chou-fleur	 Farfalle à la bolognaise (plat complet)	Nems de dinde	 Rôti de porc* sauce au Neuchâtel AOP	 Cœur de colin aux baies roses
ACCOMPAGNEMENT	 Blé à la tomate		 Riz cantonnais (sans viande)	Purée	Carottes et Riz
LAITAGE		Emmental à la coupe	 Petit fruité BIO		
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Fruit	Flan coco maison	 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux Puits	Chou vanille



Préparé par notre chef



Les produits locaux











Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 23 septembre au 27 septembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Betteraves, maïs et œuf	 Salade de riz au thon (riz, œuf, tomate, thon, olive)		Carottes râpées à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau à l'ancienne	Jambon Blanc	 Sauté de porc* sauce tomate	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	 Emincé de bœuf marengo
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes (pdt, carotte, courgette)	Coquillettes	 Pommes Vapeur		Semoule
LAITAGE	 Vache Qui Rit BIO			Camembert	
DESSERT	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé	 Purée de pomme BIO	 Gâteau du chef au chocolat	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !