

LUNDI 16 septembre	MARDI 17 septembre	MERCREDI 18 septembre	JEUDI 19 septembre	VENDREDI 20 septembre
MENU VEGETARIEN Couscous végé   Babybel  Eclair au chocolat	Tomate  vinaigrette Langue de bœuf  Carottes  / riz  Edam Pomme 	Taboulé Poisson Pomme de terre grenaille  Fromage Yaourt nature sucré 	Effiloché de bœuf au curry   Purée de Haricot vert  Mimolette Mixe de desserts	Cuisse de poulet Pâtes   Gruyères Fruit 
		Quatre quart / lait au chocolat		
LUNDI 23 septembre	MARDI 24 septembre	MERCREDI 25 septembre	JEUDI 26 septembre	VENDREDI 27 septembre
Menu végétarien Pastèque  Parmentier de lentilles    Camembert Poire 	Carottes râpées   Pâte bolognaise  Tomate fraîche  Crème vanille  Pomipotes 	Melon  Saucisse Purée   Fromage Fruit 	Concombre   Poisson à la crème Pomme de terre  Haricot beurre Brique de lait Compote de poire	 Sauté de poulet à la méditerranéenne  Riz  / poivrons  Brie Fruit 
		Pain confiture Yaourt à boire		

LUNDI 30 septembre	MARDI 1 octobre	MERCREDI 2 Octobre	JEUDI 3 Octobre	VENDREDI 4 Octobre
MENU VEGETARIEN Salade  Lasagne végété   Chaussé au moine Compote de pomme 	Salade de haricot vert / Maïs / tomate   Poisson Pâtes  Liégeois au chocolat	Salade verte  Steak de veau Riz  Flamby	Endive dés de gruyères et lardons.  Saucisse de volaille au cheddar Purée  de céleri  Yaourt à boire 	Sauté de bœuf   à la pêche Pomme de terre grenaille  Salsifis Boursin Fruit 
		Gâteaux / fruit		



Aliment Bio



Cuisiné maison



Label rouge



Fruits et Légumes frais (menu susceptible de changer)