

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 31 Août au 04 Septembre 		Rentrée des classes Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette Poulet rôti Galettes de légumes Crème anglaise Biscuit	Laitue et dés de gouda Carottes râpées et dés de gouda Rôti de veau Purée de pois cassés Compotes aux choix	Salade de pommes de terre Salade de lentilles Filet de poisson meunière et citron Courgettes à la Niçoise Coulommier à la coupe Fruits de saison aux choix
Du 07 au 11 L'aubergine La pêche 	Melon Boulettes de bœuf à la tomate Spaghettis Fromage Laitage	Coupe de monde rugby Mais-thon Salade de pois chiches au cumin Crispy rugby (escalope de dinde panée en forme de rucbman) Flan d'aubergines Petit suisse sucré Fruits de saison aux choix	Croisillon à l'emmental Bœuf braisé Haricots romano Bûche de chèvre à la coupe Fruits de saison aux choix	Anchoaïde Courgettes râpées crues Cari de poisson Pommes vapeur Edam Yaourt sucré Yaourt aromatisé
Du 14 au 18 Nous découvrirons Les pois cassés et pois chiches L'Océanie Le 15 septembre	Salade de pâtes Escalope de volaille aux oignons Carottes sautées Fromage Fruit de saison	OCEANIE Salade australienne (betteraves et dés de fêta) Curry de poisson et fruits de mer et ses légumes (riz, filet de hoki, fruits de mer, patate douce, petits pois et lait de coco) Jus d'orange Clafoutis aux Kiwis	Pâté de campagne (sans porc : pâté de volaille) Saucisson sec Bœuf Basquaise Frites (four) Chanteneige Fruits de saison aux choix	Melon jaune Carottes râpées Rôti de dinde à l'échalote Ratatouille napolitaine Camembert à la coupe Compotes aux choix
Du 21 au 25	Tomates vinaigrette Bœuf aux olives Riz Fromage Laitage	Pizza au fromage Chipolatas (sans porc : saucisse de volaille) Purée de céleris Fromage fouetté Fruits de saison aux choix	Taboulé de pois chiches Salade de pommes de terre Sauté de dinde au thym Poêlée printanière Yaourt sucré Fruits de saison aux choix	Tapenade sur toast Macédoine mayonnaise Pâtes au thon Petit moulé aux fines herbes Fruits de saison aux choix

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)