











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29 Août au 02 Septembre 			<b>Rentrée Scolaire</b> Laitue <b>Tomates vinaigrette</b> Raviolis à la <b>bolognaise</b> <b>Mimolette</b> Mousse au citron <b>Mousse au chocolat</b>	Taboulé à l'orientale Taboulé de pois chiches Poisson pané et citron Ratatouille Yaourt sucré Fruits de saison au choix
Du 05 au 09	Concombres vinaigrette Mélange Farandole (Salade, chou blanc, radis rondelles, maïs) Emincé de boeuf aux olives Gratin italien (pommes de terre, tomates, mozzarella, basilic et crème) Crème anglaise Biscuit	<b>Salade de pâtes Marco Paulo</b> <b>(thon, poivrons rouge cube, persil, estragon</b> <b>et mayonnaise)</b>  <b>Omelette</b> <b>Courgettes persillées</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	Cervelas Rosette Dos de colin sauce basilic Purée de panais Cantadou Fruits de saison au choix	Melon Pamplemousse Alouette de bœuf sauce tomate et paprika <b>Riz Basmati</b> Vache picon Flan au chocolat Flan au caramel
Du 12 au 16	Pizza Rôti de dinde Chou romanesco à la crème Emmental  <b>Fruit de saison</b>	Tomates aux dés de fête Salade Baltique et dés de fête (salade, carottes râpées et concombres) Ragoût de boeuf Frites à four Yaourt sucré Yaourt aromatisé	<b>Betteraves vinaigrette</b>  <b>Chipolatas grillées</b> <b>Pâtes au pesto</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	Cœur de scarole Radis-beurre Dos de colin à l'huile d'olive Piperade de légumes et ses pommes de terre Gouda  <b>Moelleux à la</b> <b>fleur d'oranger</b>
Du 19 au 23	 <b>Courgettes râpées</b> <b>Steak haché aux herbes</b> <b>Petits pois</b> <b>Fromage</b> <b>Laitage</b>	Artichautade sur toast Tapenade sur toast Porc à l'indienne Semoule Petit moulé ail et fines herbes Fruits de saison au choix	<b>Fête de la Gastronomie</b> <b>Tartare de tomates</b> <b>Vol au vent et sa financière de veau</b> <b>Riz de Camargue</b>  <b>Munster à la</b> <b>coupe</b> <b>Tarte Tatin</b> 	Pois chiches à la menthe Salade de boulgour Beignets de poisson Epinards béchamel Cotentin nature Fruits de saison au choix
Du 26 au 30	Carottes râpées Pamplemousse Pâtes à la carbonara Edam Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	<b>Salade de pommes de terre ciboulette, olives</b> <b>Bœuf aux oignons</b> <b>Haricots verts persillés</b>  <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	 <b>Tarte aux oignons</b> Escalope viennoise Courgettes à la niçoise Petit suisse sucré Fruits de saison au choix	Salade verte Concombres vinaigrette Parmentier de Morue Bûche de chèvre à la coupe Compotes au choix

En Septembre,  
 les légumes de  
 saison sont

**L'artichaut**  


**Le poivron**  


**Le chou romanesco**  


**Nous découvrirons ...**

**Le riz Basmati**  


**Nous fêterons ...**

**fête gas tro no mie**  
 La gastronomie  
 Le 22 Septembre

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)