

4-sept.	5-sept.	6-sept.	7-sept.	8-sept.
Repas Végétarien				Le monde tourne ovale : Menu Néo-zélandais (en référence au match d'ouverture de la coupe du monde de rugby France/Nouvelle Zélande)
Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette	Taboulé	Tarte au fromage	Tomates vinaigrette	Carottes râpées Bio vinaigrette à la menthe
Bolognaise de lentilles bio	Filet de poisson meunière (MSC)	Rôti de porc sauce à l'ail, à l'huile d'olive (s/viande : calamars à l'ail)	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : goyère au fromage du chef)	Boul'agneau sauce brune épicée (s/viande : boulettes végétariennes)
Coquillettes Bio & râpé bio	Brocolis Bio	Flageolets (Label Rouge) carottes Bio	Riz Bio	Purée de pommes de terre
Carre Ligueil	Tomme Blanche	Vache qui rit Bio	Petite moule	Buche lait mélange
Melon	Nectarine	Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef	Fromage blanc sucre	Gâteau façon Lamington (à la coco râpée) du chef (œuf, lait et farine Bio)
11-sept.	12-sept.	13-sept.	14-sept.	15-sept.
	Repas végétarien			Repas Végétarien
Céleri remoulade	Tomates vinaigrette	Choux fleur sauce cocktail	Carottes râpées vinaigrette	Œufs durs & mayonnaise
Chipolatas (Label Rouge) sauce tomate (s/viande : filet de merlu (MSC))	Omelette Bio fraîche du chef	Sauté de poulet sauce au bleu (s/viande galette végétarienne du chef)	Cassolette de poisson blanc (MSC) sauce aurore	Chili sin carne (haricots rouges Bio, tomates, maïs, poivrons)
Cœur de blé Bio	Pomme de terre rissolées	Haricots vert bio	Courgettes Bio	Riz Bio
Yaourt fermier aromatisé ferme de Blaslait	Coulommiers	Brie	Gouda Bio	Emmental
Pomme	Banane Bio	Tarte aux abricots du chef (lait et œuf Bio)	Flan nappe caramel	Raisins
18-sept.	19-sept.	20-sept.	21-sept.	22-sept.
			Repas Végétarien	
Taboulé	Haricots beurre vinaigrette à l'ail	Pâté de campagne (Ferme de Bonneuil) (s/viande : rouleau de surimi mayonnaise)	Courgettes crues râpées vinaigrette	Tomates vinaigrette aux herbes
Filet de colin (MSC) sauce façon Nantua	Jambon blanc (Label Rouge) (s/viande : nuggets de blé)	Blanquette de dinde (Label Rouge) (s/viande : filet de hoki (MSC))	Tarte aux 2 fromages (mimolette et emmental Bio)	Lasagnes de bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes de légumes Bio du chef)
Chou fleur Bio à la crème	Macaronis Bio & sauce béchamel	Riz Bio	Salade verte vinaigrette	
Tomme grise	Saint Nectaire AOP	Crème biscuitée du chef (œuf et lait Bio)	Chanteneige	Carre ligueil
Fromage blanc sucre	Pomme Bio	Petit beurre	Compote fraîche pomme Bio citron du chef	Melon
25-sept.	26-sept.	27-sept.	28-sept.	29-sept.
	Repas Végétarien			Repas Végétarien
Betteraves Bio vinaigrette	Chou blanc aux raisins vinaigrette	Concombre à la vinaigrette	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade de pomme de terre / maïs / persil
Emincé de filet de poulet sauce estragon (s/viande : filet de merlu (MSC))	Bolognaise de légumes et pois chiches Bio	Filet de poisson pané (MSC)	Sauté de porc sauce aux champignons (s/viande : galette végétarienne du chef)	Omelette Bio fraîche du chef
Pommes persillées	Coquillettes Bio râpé bio	Frite au four et mayonnaise	Haricots verts Bio persil	Petits pois
Emmental	Chantaillou	Buche lait de mélange	Coulommiers	Petit moult
Prune	Yaourt fermier sucré (Ferme de Blaslait)	Poire	Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait et œuf Bio)	Compote fraîche pomme Bio du chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes de boeuf, porc et volaille sont d'origine française

Produit Bio

Produit Régional

Produit Labellisé