lundi 3 septembre 2018	mardi 4 septembre 2018	mercredi 5 septembre 2018	jeudi 6 septembre 2018	vendredi 7 septembre 2018
MENU DE LA RENTREE Melon* Ravioli au gratin Vache qui rit Mousse au chocolat	Salade écolière 50%	MENU PLAISIR Chou blanc, maïs et raisins scocks Couscous maison (poulet et merguez) Edam Compote BIO	Salade de riz au thon Sauté de boeuf aux oignons Carottes au jus Fromage blanc Fruit de saison*	Œuf dur - Mayonnaise maison Hoky à la niçoise Fusilli au beurre Oval de Normandie Fruit de saison*
		Pain / Gelée de groseille / Fruit		
lundi 10 septembre 2018	mardi 11 septembre 2018	mercredi 12 septembre 2018	jeudi 13 septembre 2018	vendredi 14 septembre 2018
Salade du Puy Cordon bleu - Ketchup Petits pois - Carottes Fromage frais Fruit de saison*	Crêpe au fromage Sauté de veau façon colombo Pommes rissolées Fraidou Fruit de saison*	Salade mélangée Chili con carné Riz pilaf Croclait calcium Liégeois vanille	Carottes râpées maison Cuisse de poulet rôti aux herbes Frites Yaourt Compote	Radis - Beurre 50% Pomme de terre Piémontaise 50% Dos de colin meunière - Citron Purée crécy Camembert BIO Pâtisserie
		Roulé confiture / Fromage frais / Fruit		
lundi 17 septembre 2018	mardi 18 septembre 2018	mercredi 19 septembre 2018	jeudi 20 septembre 2018	vendredi 21 septembre 2018
MENU PLAISIR Salade de maïs au thon Boulettes de bœuf VBF sauce tomate Pennes au fromage Les Fripons Fruit de saison*	Pastèque BIO* Aiguillette de poulet milanaise Riz safrané Pointe de Brie Flan nappé caramel	Salade coleslaw Rôti de veau façon marengo Jardinière de légumes Recette Mère Loïc Pâtisserie sèche	Concombre à la bulgare Steak haché de bœuf aux olives Batonnets de carottes jus à la ciboulette Fromage blanc Pêche au sirop	Tarte aux poireaux Colin gratiné au fromage Epinards à la crème Joli pré Fruit de saison*
		Pain / Pâte à tartiner / Fruit		
lundi 24 septembre 2018	mardi 25 septembre 2018	mercredi 26 septembre 2018	jeudi 27 septembre 2018	vendredi 28 septembre 2018
Pomme de terre au paprika Saucisse de Toulouse S/P: Saucisse de volaille Cordiale de légumes Yaourt Gâteau fourré confiture	Œuf dur mayonnaise maison Nugget's de poisson sauce choron	MENU PLAISIR Salade mélangée Hachis Parmentier BIO maison Tome Py Crème dessert chocolat	MENU AUTOMNAL Melon* Sauté de porc aux pruneaux S/P: Sauté de poulet aux pruneaux Poêlée forestière Fromage de chèvre Tarte aux pommes	Salami Danois 80% S/P: Pâté de volaille Carottes râpées maison 20% Cœur de colin sauce safranée à la crème de poireaux Pommes sautées Fromage frais Fruit de saison*
		Gaufre / Fruit / Lait		
* Produit de Saison Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement				



Recette traditionnelle comme à la maison





