


























lundi 4 septembre 2017	mardi 5 septembre 2017	mercredi 6 septembre 2017	jeudi 7 septembre 2017	vendredi 8 septembre 2017
<p><b>MENU DE LA RENTREE</b></p> <p>Melon charentais Steak haché jus ail et persil Pommes noisette Vache qui rit Mousse au chocolat</p> 	<p> Salade écolière Emincés de poulet à l'estragon Trio de légumes au brocolis Rond des ducs Fruit de saison*</p>	<p> Salade mêlée au gouda  Couscous maison (merguez et boule agneau) Petit moulé Fruit de saison*</p>	<p> Carottes râpées fedala (vinaigrette à l'orange, citron et fleur d'oranger) Sauté de veau façon marengo Boulghour Fraidou Compote</p> 	<p>Crêpe au fromage Dos de colin pané et citron Haricots verts à la tomate Yaourt aromatisé Fruit de saison*</p>
<p>lundi 11 septembre 2017</p> <p> Salade de pâtes à la milanaise  Donut's de poulet aux pépites de fromage fondu Chou fleur au gratin Croclait calcium Fruit de saison*</p> 	<p>mardi 12 septembre 2017</p> <p>Pastèque Mijoté de bœuf dijonnaise Pommes rissolées Fromage frais fruité Moelleux aux amandes</p> 	<p>mercredi 13 septembre 2017</p> <p> Salade de tomate Chili con carne Riz Emmental Fruit de saison*</p>	<p>jeudi 14 septembre 2017</p> <p> Feuilletée au fromage Brochette de poulet rôti aux herbes de Provence Batonnets de carottes jus ail et persil Le Vosgien Fruit de saison*</p>	<p>vendredi 15 septembre 2017</p> <p> Céleri rémoulade Beaufilet de hoky à la niçoise Pennes au beurre Pointe de brie Crème dessert</p>
<p>lundi 18 septembre 2017</p> <p>Salade de betteraves Aiguillette de poulet zingara Petits pois Les fripons Fruit de saison*</p> 	<p>mardi 19 septembre 2017</p> <p>Melon Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes au fromage Vache picon Compote</p>	<p>mercredi 20 septembre 2017</p> <p>Cœur de scarole Sauté de veau aux olives  Gratin dauphinois Brique de vache 1/2 poire sauce chocolat</p>	<p>jeudi 21 septembre 2017</p> <p> <b>MENU BRETON</b> Carotte râpée au fond d'artichaut Crêpe au poulet fromage  Salade iceberg Yaourt Malo Crêpe sucrée</p>	<p>vendredi 22 septembre 2017</p> <p> Taboulé maison Haché de saumon tomate basilic Duo de carottes jaunes et oranges jus à la ciboulette Fromage blanc Fruit de saison*</p>
<p>lundi 25 septembre 2017</p> <p> Salade campagnarde Paupiette de veau façon marengo Haricots verts jus ail et persil Fraidou Fruit de saison*</p>	<p>mardi 26 septembre 2017</p> <p> Salade de maïs au thon Sauté de bœuf aux oignons Beignets de chou fleur Camembert Fruit de saison*</p>	<p>mercredi 27 septembre 2017</p> <p> 1/2 Pamplemousse Colombo de volaille Purée crécy maison Vache picon Flan nappé caramel</p> 	<p>jeudi 28 septembre 2017</p> <p> <b>MENU PLAISIR</b>  Salade verte BIO Pennes à la bolognaise Fromage frais fruité Fruit de saison*</p>	<p>vendredi 29 septembre 2017</p> <p>Chou blanc à l'américaine  Dos de colin à l'aneth Riz à la tomate Joli pré double crème Pâtisserie</p>

\* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO