










MENUS DU 04 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 04 au 08 septembre	Lasagnes bolognaise Fromage Fruits de saison 	Melon Bouchée de blé panée sauce tartare Semoule Gaufre	Haricot vert Paupiette de veau Fromage Glace	Roti de porc au jus Petits pois cuisinés Fromage frais aux fruits Compote tous fruits 	Carotte râpée vinaigrette  Filet de colin sauce au curry Riz créole  Yaourt nature sucré
Du 11 au 15 septembre	Carottes râpées Hachis Parmentier  Mousse chocolat au lait	Gratin de coquillettes à la milanaise Yaourt aromatisé Fruits de saison 	Cordon bleu Pâte Suisse aromatisé-fruit	Tajine de poulet aux raisins secs et miel Semoule  Fromage Moelleux au chocolat	Colin meunière Gratin de chou-fleur Fromage blanc à la vanille Purée de pommes 
Du 18 au 22 septembre	Gratin de pâtes à la parisienne Fromage  Fruits de saison 	Melon Sauté de boeuf marengo Haricots verts BIO (huile non bio) Yaourt bulgare aux fruits	Pique-nique	Tomate mozzarella Filet de lieu beurre blanc Pommes de terre en robe des champs Crème dessert au caramel	Salade verte fromagère Dahl lentilles corail et riz BIO (épice non BIO) Eclair au chocolat
Du 25 au 29 septembre	Betterave BIO ciboulette Colin pané sauce tartare Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits	Concombre à la crème Couscous de légumes au pois chiches Semoule BIO Fondant au chocolat	Galette jambon fromage Salade Compote-crêpe	Cocktail du coup d'envoi Cassoulet du stade Ernest Wallon Energy bowl XV de France	Omelette au fromage Frites Laitage Fruits de saison 
Du 02 au 06 octobre	Salade Iceberg croûtons maïs aux agrumes Paupiette de veau marengo Coquillettes  Yaourt aux fruits	Tomate vinaigrette Gratin de courgettes au boeuf Yaourt aromatisé Madeleine	Hachis parmentier Yaourt sucré Gâteau	Poisson pané et citron Purée de pommes de terre Fromage Fruits de saison 	Gratin de p.terre montagnard Fromage frais aux fruits  Compote de pommes 
Du 09 au 13 octobre	Filet de poulet Haricots verts BIO persillés Fromage Cake aux fruits	Chipolatas grillées Petits pois cuisinés  Fromage frais aux fruits  Fruits de saison 	Pomme de terre savoyarde Mousse chocolat Madeleine	Salami Poisson sauce armoricaine Riz créol Crème anglaise	Bouchée de blé panée Carottes à la crème Fromage Purée de pomme banane 
Du 16 au 20 octobre	Pâté de campagne Boulettes au bœuf Sauce tomate Riz créol  Fruits de saison 	Croq blé épinard fromage Purée de potiron Fromage frais sucré Muffin aux pépites de chocolat	Pique-Nique	Galette jambon fromage Fromage frais aux fruits  Crêpe au sucre 	Colin pané sauce tartare Coquillettes Fromage Cocktail de fruits