

# Le Menu

Lundi 4 Septembre	Mardi 5 Septembre	Mercredi 6 Septembre	Jeudi 7 Septembre	Vendredi 8 Septembre	Samedi 9 Septembre	Dimanche 10 Septembre
Caviar d'aubergines sur toast	Notre pizza	Salade à la grecque (concombres, tomates, olives)	Salade de penne aux crudités	Tomates vinaigrette	Notre Cake mimolette colombo	Salade verte
Salade niçoise	Notre omelette soufflée au fromage	Foie de volaille au porto	Loubia de bœuf	<b>Colin MSC sauce madras</b>	Chorizo	<b>Paëlla IGP</b>
Gouda	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Carottes persillées	Boulgour	Papeton d'aubergines sauce tomate	de dinde
Fruit de saison	Tartare	Emmental	Camembert	Madeleine	Philadelphia	Bleu
	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison	Pâtisserie
Soupe à l'oignon	Velouté breton	Potage froid espagnol	Velouté Choisy	Velouté vert prés	Soupe de perles	Velouté froid courgettes menthe
Yaourt aux fruits	Flan vanille	Fromage blanc aromatisé	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Crème dessert pralinée	Faisselle
Lundi 11 Septembre	Mardi 12 Septembre	Mercredi 13 Septembre	Jeudi 14 Septembre	Vendredi 15 Septembre	Samedi 16 Septembre	Dimanche 17 Septembre
Salade de haricots verts	Tomates	Salade de lentilles	 <b>Salade verte</b>	Rillettes de porc	Céleris râpés	<b>Salade de riz IGP espagnole</b>
Lamelles d'encornets sauce provençale	Jambon blanc	Notre tortillas de pommes de terre	<b>Axoa de veau</b>	Quenelles sauce aurore	Poulet rôti	Moussaka
Pommes de terre	Taboulé	Ratatouille	<b>Polenta</b>	Courgettes persillées	Macaronnis au pesto	Rondelé au noix
Petit moulé ail et fines herbes	Galettes Saint Michel	Brie	<b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b>	Vache picon	Saint Paulin	Pâtisserie
Fruit de saison	Yaourt nature et sucre	Fruit de saison	<b>Notre Millas</b>	Fruit de saison	Flan chocolat	
Potage jardinier	Velouté carottes à l'orange	Potge paysan	Potage longchamps	Soupe de poisson	Potage froid provençal	Velouté choisy
Fromage blanc à la vanille	Crème dessert chocolat	Flan caramel	Fromage blanc nature	Semoule au lait	Yaourt aromatisé	Crème dessert à la vanille



Nos viandes et charcuteries sont  
100% françaises



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge** Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

# Le Menu

Lundi 18 Septembre	Mardi 19 Septembre	Mercredi 20 Septembre	Jeudi 21 Septembre	Vendredi 22 Septembre	Samedi 23 Septembre	Dimanche 24 Septembre
Saalde de farfalles ravigote	Concombres	Tomates vinaigrette	Taboulé	Notre clafoutis aux légumes	Salade de haricots blancs aux légumes	Pâté de campagne
Paupiette de veau	Parmentier	Steak haché sauce pizzaïole	Rôti de bœuf au jus	<b>Aioli de colin MSC</b>	Roulé au fromage	Soupe
Courgettes au citron	de brandade	Haricots verts à l'ail	Petits pois - champignons	et ses légumes	Laitue	au pistou aux lardons
Saint Morêt	Mimolette	Chanteneige	Emmental	Cotentin	Bleu	<b>Saint Nectaire AOP</b>
Fruit de saison	Fromage blanc sur coulis de fruits	Riz au lait	Purée de fruits	Fruit de saison	Yaourt nature et sucre	Pâtisserie
Potage parmentier	Velouté crécy	Soupe à l'oignon	Potage froid espagnol	Velouté breton	Potage cultivateur	Velouté froid tomate basilic
Faisselle	Crème renversée	Flan chocolat	Crème dessert pralinée	Fromage blanc aromatisé	Riz au lait	Yaourt aux fruits
Lundi 25 Septembre	Mardi 26 Septembre	Mercredi 27 Septembre	Jeudi 28 Septembre	Vendredi 29 Septembre	Samedi 30 Septembre	Dimanche 1er Octobre
Taboulé	Nos rillettes de sardines	Salade de pois chiches	Salade verte	Coleslaw de céleris sauce cocktail	Salade de pommes de terre au curcuma	Concombres au fromage blanc
Notre omelette aux oignons	Nos Lasagnes	Poulet rôti	Tajine de bœuf	Poêlée	Saucisse de Toulouse	Pain de viande
Courgettes à la tomate	de pois	Carottes persillées	Semoule	<b>camarguaise au riz IGP</b>	Fondue de poireaux	Petit épeautre pilaf
Camembert	Petit suisse nature et sucre	Edam	Fromage fouetté	Saint Paulin	Gouda	Pavé demi sel
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Notre Gâteau au cacao	Fromage blanc et sucre	Fruit de saison	Pâtisserie
Soupe de perles	Velouté choisy	Velouté froid courgettes menthe	Velouté champignons	Soupe minestrone	Potage froid espagnol	Velouté vert prés
Fromage blanc sur coulis de fruits	Crème dessert vanille	Faisselle	Petit suisse sucré	Semoule au lait	Flan chocolat	Petit suisse aromatisé

## Nos fruits et légumes frais sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge** Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.