

# Le Menu

Régime pauvre en sel

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 <b>Terrine de colin MSC</b> Pommes de terre à la boulangère Fromage blanc sur coulis de fruits Fruit de saison	Haricots verts en salade Notre omelette Ratatouille Yaourt nature Fruit de saison	Concombres vinaigrette Rôti de dinde Purée de pommes de terre Purée de fruits Flan chocolat	Salade de penne aux crudités Loubia de bœuf Carottes persillées Crème dessert vanille Fruit de saison	Tomates vinaigrette <b>Colin MSC sauce madras</b> Boulgour Madeleine Fromage blanc nature et sucre	Cœur de palmier Rôti de porc au jus Papeton d'aubergines sauce tomate Yaourt aux fruits Fruit de saison	Salade verte <b>Paëlla IGP</b> de dinde Purée de fruits 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 Lamelles d'encornets sauce provençale Pommes de terre Petit suisse nature Fruit de saison	Tomates Rôti de porc froid Taboulé Gallettes Saint Michel Yaourt nature et sucre	Salade de lentilles Notre tortillas de pommes de terre Ratatouille Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade verte Axoa de veau Polenta Purée de fruits Notre Millas	Betteraves vinaigrette <b>Filet de merlu MSC sauce aurore</b> Courgettes persillées Fromage blanc nature Fruit de saison	Céleris râpés Poulet rôti Macaronnis au pesto Purée de fruits Flan chocolat	Fonds d'artichauts Moussaka Purée de fruits Pâtisserie
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



**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

Régime pauvre en sel

Lundi 18 Septembre	Mardi 19 Septembre	Mercredi 20 Septembre	Jeudi 21 Septembre	Vendredi 22 Septembre	Samedi 23 Septembre	Dimanche 24 Septembre
Salade verte	Concombres	Tomates vinaigrette	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Salade de haricots blancs aux légumes	Fonds d'artichauts
Galopin de veau	<b>Filet de merlu MSC sauce vierge</b>	Steak haché sauce pizzaïole	Rôti de bœuf au jus	<b>Colin MSC sauce vierge</b>	Rôti de dinde froid	Soupe
Courgettes au citron	Purée de pommes de terre	Haricots verts à l'ail	Petits pois - champignons	et ses légumes	Laitue	au pistou sans lardons
Yaourt nature	Purée de fruits	Purée de fruits	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Purée de fruits	Purée de fruits
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	Betteraves vinaigrette	Salade de pois chiches	Salade verte	Coleslaw de céleris sauce vinaigrette	Salade de pommes de terre au curcuma	Concombres au fromage blanc
Notre omelette aux oignons	Nos Lasagnes	Poulet rôti	Tajine de bœuf	<b>Filet de colin MSC sauce safranée</b>	Steak haché au porc	<b>Terrine de colin MSC</b>
Courgettes à la tomate	à la bolognaise	Carottes persillées	Semoule	Aubergine à la tomate	Fondue de poireaux	Petit épeautre pilaf
Yaourt nature	Petit suisse nature et sucre	Crème renversée	Purée de fruits	Purée de fruits	Fromage blanc sucré	Purée de fruits
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



**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.