

## Les prochains menus

		Jeudi 1 <sup>er</sup> septembre	Vendredi 2 sept
		Salade verte vinaigrette Jus de pommes Lasagnes du chef Gouda Fruit de saison	Tartae au fromage du chef Poisson blanc meunière Ratatouille Fromage fondu Compote pomme

Lundi 5 septembre	Mardi 6 septembre	Jeudi 8 septembre	Ven 9 septembre
Carottes râpées vinaigrette aux fines herbes Chipolatas grillée Gratin de chou-fleur et pommes de terre Camembert bio banane	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive Bolognaise de légumes et pois chiche Torsades bio Chantailou Fromage blanc	Laitue vinaigrette Marmite de colin sauce crustacés Purée de pommes de terre Tomme grise Liégeois vanille	Concombre vinaigrette Emincé de dinde façon marengo Riz bio aux petits légumes Mimolette Tarte au chocolat

Lundi 12 septembre	Mardi 13 septembre	Jeudi 15 septembre	Vend 16 septembre
Méli mélo de crudités Sauté de bœuf sauce paprika Haricots verts persillés pommes de terre vapeur Madeleine Vache qui rit	Tomates vinaigrette au pesto Cordon bleu de dinde sauce nicoise semoule Yaourt aromatisé	Oeuf dur mayonnaise Gratin de penne emmental et cheddar Petit moulé nature melon	Feuilleté napolitain Fricassée de poisson pêche durable sauce aurore riz Massdam Fruit de saison

Lundi 19 septembre	Mardi 20 septembre	Jeudi 22 septembre	Ven 23 septembre
Taboulé jambon blanc Courgettes et pommes de terre à la béchamel Biscuit sablé de Retz Ile flottante crème anglaise	Carottes râpées vinaigrette Bouchée mozzarella tomate basilic Riz bio sénégalais Flan vanille camembert	Laitue vinaigrette caesar Hachis parmentier de bœuf pastèque	Beteravec bio vinaigrette Poisson pané 100% filet sauce ketchup Penne bio emmental bio râpé Roulé à la confiture

## Les prochains menus

Lundi 26 sept	Mardi 27 sept	Jeudi 29 sept	Vendredi 30 sept
Céleri râpé sauce rémoulade Paupiette de veau sauce moutarde Petits pois, carottes et pommes de terre Chantailou Yaourt sucré	Concombre féta vinaigrette Nuggets végétarien de maïs sauce tomate Perles de blé Saint nectaire Banane	Carottes râpées vinaigrette Poisson blanc meunière Epinards à la vache qui rit Pommes de terre vapeur Mousse chocolat au lait	Pizza au fromage Rôti de porc sauce barbecue Pommes de terre noisette Fruit de saison

Lundi 3 octobre	Mardi 4 octobre	Jeudi 6 octobre	Vendredi 7 octobre
Perles de pâtes sauce façon cocktail Saucisse de Toulouse grillée Lentilles bio aux carottes pommes de terre vapeur Tomme noire Compote de pommes	Chou blanc râpé vinaigrette au curry Picadillo mexicain Penne Compote de pommes en pot Carré ligueuil	Carottes râpées vinaigrette Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette Madeleine Fromage blanc sucre vergeoise	Concombre vinaigrette Marmite de poissons sauce barbecue Semoule bio Vache qui rit Tarte au sucre

Lundi 10 octobre	Mardi 11 octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 octobre
Macédoine de légumes sauce mayonnaise Sauté de bœuf sauce champignons Penne bio emmental bio râpé Massdam bio Orange bio	Céleri râpé sauce rémoulade Chili sin carne haricots rouges bio riz pilaf Sablé des Flandres Yaourt aromatisé	Betteraves bio vinaigrette Falafels de thon façon couscous Légumes couscous semoule bio Suisse sucré Chantailou	Feuilleté chorizo potiron et tomme grise Sauté de porc sauce au cheddar Purée de panais et pommes de terre Pavé du nord Poire

Lundi 17 octobre	Mardi 18 octobre	Jeudi 20 octobre	Vendredi 21 octobre
Carottes râpées vinaigrette ciboulette Gratin de gnocchis à la provençale tomme grise Fruit de saison	Soupe douceur à la tomate Poisson blanc meunière Brocolis et pommes de terre Camembert bio Flan nappé caramel	Velouté d'endives Bolognaise de bœuf bio Spaghetti emmental râpé bio Edam bio Banane bio	Betteraves bio vinaigrette Émincé de filet de poulet sauce façon blanquette Purée de potiron et pommes de terre Chantailou Far breton