

Lundi 31 août	Mardi 1er septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
	Tomates Spaghettis carbonara Salade Yaourt	Carottes râpées Roti de porc Haricots verts Fromage ☉ Nectarine	Salami beurre Croque-malin Purée Salade Glace
Lundi 7 septembre Menu plaisir	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Melon Steak haché Frites / ketchup Fromage blanc	Radis beurre Filet de Hoki Courgettes Entremet	Céleri râpé Poulet ☉ Poêlée de légumes Compote	Concombres Saucisses Lentilles Crumble poire/chocolat
Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Betteraves / pommes Escalope de dinde Petits pois Petit suisse	Oeufs mayonnaise Rôti de boeuf Purée de brocolis Kiwi	Mousse de foie Cassoulet Salade Flamby	Chou chinois Poisson Carottes vichy Paris Brest
Lundi 21 septembre *	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Macédoine Épinards /Oeufs Yaourt <i>*réunion des menus 18h à la cantine.</i>	Crêpe au fromage Blanquette de poisson Coquillettes Pomme	Piémontaise Tomates farcies Riz Mousse au chocolat	Méli-mélo de salade Lapin à la moutarde Champignons Crème anglaise Biscuit
Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre
Carottes râpées Cordon bleu Ratatouille Salade de fruit	Taboulé Steak Flageolets Salade Mousse aux spéculoos	Rillettes ☉ Gratin de pâtes Salade Raisin	Tomates / Mozzarella Brandade de Morue Salade Gâteau au chocolat
Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre Menu mexicain	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Rillettes de sardines Endives au jambon Banane	Salade mexicaine Tortilla de poulet Salade Ananas	Friand Emincé de dinde Céleri Mousse à la fraise	Pâté de volaille ☉ Poisson Riz / Tomate Eclair au chocolat



Les plats notés en gras sont élaborés sur place à partir de produits bruts

© Christelle et Monique travaillent en partenariat avec des producteurs locaux.
La plupart de nos légumes proviennent du producteur « Les jardins de la Tourette » à Mauzé-Thouarsais

