

lundi 2 septembre	mardi 3 septembre	jeudi 5 septembre	vendredi 6 septembre
Concombre à la crème Spaghettis à la bolognaise Yaourt aux fruits ☺	Crêpes au fromage Saucisse Purée de courgettes Brownie Crème anglaise	Betteraves ☺ Blanquette de poisson Riz Flan caramel aux œufs	Taboulé ☺ Poulet ☺ Petits pois carottes Camembert Prunes au sirop
lundi 9 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Rillettes de sardines Paupiettes Purée de carottes ☺ Yaourts	Macédoine Hachis parmentier ☺ Pomme ☺	Salade verte ☺ Chili con carne Riz Crumble aux fruits	Tomate mozzarella Colin sauce meunière Épinards Banane
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre Menu en on	vendredi 20 septembre Menu plaisir
Radis Spaghettis carbonara Fromage de chèvre ☺ Fruits de saison	Œufs mayonnaise Escalope de dinde Champignons à la crème ☺ Haricots verts Flamby	Melon ☺ Poisson Riz rond Macaron de Montmorillon Glaçon (boule glace vanille)	Salade de tomates ☺ Cordons bleus ☺ Coquillettes Compote
lundi 23 septembre *	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Maquereau Blanquette de veau Haricots verts Éclair au chocolat <i>*réunion des menus: 18h à la cantine.</i>	Carotte râpées ☺ Rôti de bœuf Frites Fraises ☺	Mousse de canard ☺ Calamars Ratatouille Gouda Crème vanille	Surimi mayonnaise Lasagnes Ananas
lundi 30 septembre	mardi 1 octobre Menu octobre rose	jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre
Céleri rémoulade Rôti de porc à la bière 0° Lentilles Petits suisses	Radis ☺ Rosbeef Pomme de terre Rosabelle Roses des sables Crème tagada	Rillettes ☺ Graatin de poisson Courgettes ☺ Fruit de saison	Salade pâtes de couleurs Œufs épinards Kiri Compote de pommes Madeleine
lundi 7 octobre	mardi 8 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre Menu oriental
Chou chinois Bœuf bourguignon ☺ Carottes ☺ Paris-Brest	Saucisson beurre ☺ Jambon braisé Haricots blancs Bûche de vache ☺ Fromage blanc confiture	Salade piémontaise ☺ Porc au curry Lentilles Glaces	Salade verte Couscous / poulet Fruits au sirop



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

© Christelle et Christelle travaillent en partenariat avec des producteurs locaux.
Viande de bœuf d'origine française (VBF)

