Semaine du Lundi 18 Septembre au Vendredi 22 Septembre (S.38)

Lundi 18 Sept	Mardi 19 Sept	Mercredi 20 Sept	Jeudi 21 Sept	Vendredi 22 Sept
Menu du jour	Menu Végétarien	Menu du jour	Menu du Jour	Menu du jour
Crudité de Saison Emincé de Bœuf Mariné Semoule Boulettes Végétales Sauce Tomates Brie Compote	Betterave Nuggets de Blé Végétarien Courgettes au Thym Fromage de Chèvre Eclair Chocolat	Mignon de Porc Sauce Barbecue Duo de Coquillettes Haricots verts En Gratin pour les Végétariens Fourme d'Ambert Fruit de Saison	Salade de Concombre, Ciboulette Emincé Haut de Cuisse de Dinde À la Crème Pomme De Terre Boulangère Omelettes Yaourt aux Fruit	Dos de Colin à la Bordelaise Parmentier Lentilles Potiron Purée de Potimarron Emmental Fruit de Saison

Agriculture biologique, AOP, Produit locaux, Végétarien, MSC, Label rouge, Fait maison

Semaine du Lundi 25 Septembre au Vendredi 29 Septembre (S.39)

Lundi 25 Sept	Mardi 26 Sept	Mercredi 27 Sept	Jeudi 28 Sept	Vendredi 29 Sept
Menu du jour	Menu Végétarien	Menu du jour	Menu du Jour	Menu du jour
Salade de Tomate	Crêpe Champignon	Pavé de Hoki Sauce Beurre Blanc	Haut de Cuisse de Poulet Grillé	Duo de Chou Rouge Et Blanc
Boulettes de Bœuf Sauce Béarnaise	Galette de Quinoa Provençale	Haricots Blancs Et Semoule et Carottes	Ratatouille	Dos de Merlu Sauce Citron
Boulettes Végétariennes	Haricots Verts Persillés	Camembert	Croque Fromage	Œuf Durs
Purée de Pomme de Terre	Babybel	Compote de Pomme	Maroilles	Epinards Branches À la Crème
Cantal	Fruit de Saison		Flan Pâtissier aux Pommes	Semoule au Lait
Crème Dessert				

Agriculture biologique, AOP, Produit locaux, Végétarien, MSC, Label rouge, Fait maison