



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

01/09 au 02/09	VACANCES	VACANCES	VACANCES	Melon Jambon Pâtes AB Glace	Feuilleté au fromage Poisson Brocolis Boulgour bio Fruit de saison
05/09 au 09/09	Betteraves rouges et Gouda Nuggets végétal Quinoa AB et courgettes Fruit de saison	Pastèque Filet de poisson Carottes et Riz AB Entremets	Pizza maison Salade verte Compote AB	Tomates vinaigrette emmental Bœuf braisé Semoule AB Liégeois	Melon Paupiette de dinde Frites Yaourt AB
12/09 au 16/09	Céleri rémoulade Steak haché petit pois carottes Fromage Compote de pommes AB	Concombre et maïs Chipolatas Lentilles bio Petits suisses aux fruits	Carottes râpées Boulettes d'agneau Ratatouille boulgour AB Glace	Gratin de pâtes AB aux champignons Salade verte Fruit de saison	Pastèque Poisson pané Purée de PDT et Brocolis AB Mousse au chocolat
19/09 au 23/09	Crêpe au fromage Colombo de porc Haricots verts Salade de fruits	Tomates mozzarella Couscous végétarien Semoule AB Entremets	Melon Riz AB à l'espagnole Yaourt aux fruits	Betteraves rouges Filet de poisson Pommes de terre Fromage Fruit	Concombre vinaigrette Langue de bœuf Pâtes AB Far breton maison
26/09 au 30/09	Carottes râpées Sauté de poulet Riz AB Flan au caramel	Tomates vinaigrette Rôti de porc Pommes de terre sautées carottes Fromage blanc AB	Pastèque Spaghettis AB bolognaise Emmental râpé Glace	Salade coleslaw Pané gourmand (Tomates m Petit pois carottes Compote de pommes AB et biscuit	Crêpe au fromage Filet de poisson Boulgour AB courgettes Fruit de saison

Les repas sont confectionnés sur place, par l'équipe de cuisine. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne

L	Produit local		Menus végétariens		Fait maison	
E	AOP		Produit issu de l'agriculture biologique			
G	viandes d'Origine française		Pêche durable			