

LUNDI 01

Taboulé 

Aiguillettes de poulet provençale  

Haricots verts 

Glace vanille 

MARDI 02

Melon 

Poisson pané 

Riz créole

Fromage 

Yaourt aux fruits mixés 

MERCREDI 03

Toasts de rilette de thon 

Hachis parmentier  

Salade verte 

Fruit de saison

JEUDI 04

Salade de tomate/fêta 

Poulet 

Frites 

Liégeois aux fruits

VENREDI 05

Végétarien

Nems de légumes

Ratatouille 

Semoule

Fromage de chèvre

Banane 

LUNDI 08

Salade de riz et crudités 

Sauté de bœuf  

Brocolis 

Fromage en portion

Blanc-manger coco

MARDI 09

Carottes râpées vinaigrette

Roti de dinde sauce épicée douce

Boulghour 

Fromage

Fruits de saison

MERCREDI 10

Atelier culinaire autour du thème "**Les émotions**"



JEUDI 11

Cervelas

Poisson du marché sauce citron 

Pommes de terre vapeur persillées

Fromage 

Poire au sirop

VENREDI 12

Salade de chou-fleur et œufs 

Boulettes d'agneau

Poêlée de légumes 

Tarte au chocolat

LUNDI 15

Betteraves aux pommes  

Roti de porc  

Petits pois 

Fromage 

Glace 

MARDI 16

Végétarien

Carottes râpées au miel 

Pâtes bolognaise végétarienne 

Emmental râpé

Salade de fruits de saison 

MERCREDI 17

Rillettes de poulet
Steak haché de veau 

Courgettes braisées  

Fromage en portion 

Mousse au chocolat 

JEUDI 18

Concombre aux herbes fraîches 

Boulettes de bœuf sauce forestière

Purée de pommes de terre 

Fromage 

Tarte aux pommes 

VENREDI 19

Salade du fromager 

Nuggets de poisson 

Poêlée de légumes 

Compote de fruits 

Septembre

LUNDI 22

Céleri bulgare 
Sauté de bœuf  
Boulogour 
Fromage 
Crème dessert vanille 

MARDI 23

Surimi 
Paupiettes de volaille 
Sauce normande 
Carottes braisées 
Semoule au lait 

MERCREDI 24

Terrine de légumes
Pizza du chef 
Salade verte 
Fromage blanc 
Coulis de fruits

JEUDI 25

Végétarien
Carottes râpées aux noix
Cassoulet de légumes
Fromage de brebis
Kiwi

VENDREDI 26

Salade de chou-fleur aux œufs durs
Sauté de porc aux pruneaux  
Pommes de terre rissolées
Compote de pommes 

LUNDI 29

Pâté de campagne 
Poisson du marché 
Épinards à la crème 
Fromage en portion
Salade de fruits de saison 

MARDI 30

Potage tomate vermicelle
Cordon bleu 
Haricots beurre persillés 
Fromage blanc 



Fait maison



Haute Valeur Environnementale



Pêche responsable



Label Rouge



Qualité nutritionnelle et environnementale



Libellés désignant l'origine française de la viande



Agriculture Biologique



Local



Régions Ultra Périphériques



Produit surgelé



Appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC)