

| | <i>Semaine du 01 sept au 05 septembre</i> | <i>Semaine du 08 sept au 12 septembre</i> | <i>Semaine du 15 sept au 19 septembre</i> | <i>Semaine du 22 sept au 26 septembre</i> |
|-----------------|---|--|--|---|
| Lundi | Saute de veau à la Saint Gilloise / Haricots rouge sauce tomate MENU de la RENTREE Riz Pilaf Camembert Beignet aux pommes | Salade de haricots beurre Semoule aux légumes du soleil Fromage blanc et sucre | Sauté de bœuf BIO sauce Paprika / Steak blé oignons Carottes BIO persillées Petit Suisse BIO aromatisé Madeleine | Roulade de volaille et cornichons / Betteraves en salade Escalope de dinde à la crème / Omelette Petits pois BIO Yaourt aromatisé |
| Mardi | Crêpe au fromage Moussaka / Moussaka végétarienne Yaourt sucré | Salade de lentilles aux échalotes Rissolette de veau / Falafels Piperade de poivrons Mousse au chocolat | Lentilles BIO au curry Farfalles BIO Gouda Fruit | Salade de pois chiche vinaigrette Boulette d'agneau sauce printanière / Steak de soja Aubergines BIO à la tomate et pépinettes HVE Fruit BIO |
| Mercredi | REPAS FROID Pastèque Rôti de dinde et ketchup / Œufs et mayonnaise Salade de pommes de terre BIO aux échalotes Compote de pommes BIO | Salade de riz Paleron de bœuf sauce brune / Pané fromage épinard Courgettes persillées Fruit BIO | Salade de tomates BIO au basilic Filet de colin sauce colombo / Haricots rouges à la tomate Quinoa BIO Fromage blanc et sucre | Filet de colin pané et citron / Pané de blé fromage épinards Ratatouille Camembert Tarte au flan |
| Jeudi | Filet de poisson meunière / Galette de soja Ratatouille Petit Suisse BIO aromatisé Fruit | Carottes râpées BIO vinaigrette Spaghettis BIO à la carbonara / carbonara de volaille / lentilles à la tomate et fromage râpée Edam | Salade verte Paella au poulet / Pois chiches à l'orientale MENU Occitanie Riz de Camargue Gâteau Quesada Pagiesia | Salade verte vinaigrette Hachis parmentier / Lasagnes végétarienne Croc lait bio |
| Vendredi | Salade verte BIO et croûtons Boulettes blé pois pistou Courgettes persillées Petit Moulé | Pizza au fromage Poisson aioli / Boulettes sarrasin lentilles Légumes aioli (pommes de terre, haricots verts, carottes) Fruit | Salade de boulgour BIO, tomates & olives Filet de merlu sauce à l'aneth / Quenelles à la crème Gratin de courgettes Fruit | Salade de blé BIO aux olives et tomates Crispy d'or emmental Epinards à la crème Fruit BIO |

LEGENDE

-  Menu végétarien
-  Produit issu de l'agriculture bio
-  Produit Local
-  Haute Valeur Environnementale
-  MSC- Pêche durable
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégée
-  Viande Française
-  Produit de saison
-  Recette Maison
-  Dessert Maison
-  Régions UltraPériphériques (Produit d'Outremer)

| | <i>Semaine du 29 sept au 03 octobre</i> | <i>Semaine du 06 oct au 10 octobre</i> | <i>Semaine du 13 oct au 17 octobre</i> | <i>Semaine du 20 oct au 24 octobre</i> ALSH | <i>Semaine du 27 oct au 31 octobre</i> ALSH |
|-----------------|--|---|---|--|--|
| Lundi | Salade de tomates Chili sin carne (pépites d'épeautre BIO) Riz BIO de Camargue Fruit BIO | Saute de dinde sauce Vallée d'Auge / Falafels Epinards BIO à la crème Rondelé BIO Donuts | S e m a i n e e n c o u r s d' é l a b o r a t i o n | Bœuf BIO façon bourguignon / Pois chiches à la provençale Farfalles BIO Camembert Compote de pomme BIO | Filet de colin pané et citron / Croustillant Courgettes en béchamel Gouda Fruit |
| Mardi | Carottes BIO vinaigrette Sauté de porc / Sauté de volaille à la diable / Pois chiches à la provençale Semoule Coulommiers | Crêpe au fromage Hachis parmentier à l'égrené d'épeautre BIO, pois chiches BIO, lentilles BIO et légumes Fruit BIO | | Salade de pâtes BIO au pistou Poulet sauce forestière / Boulette de blé façon thai Carottes BIO persillées Petit Suisse BIO aromatisé | Salade indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry) Gratin de pommes de terre BIO à l'emmental Fromage blanc et sucre |
| Mercredi | Cake chèvre et miel Sauté de veau BIO à la crème / Boulettes blé pois pistou Haricots verts BIO persillés Fruit BIO | Émince de poulet sauce à l'estragon / Croustillant au fromage Ratatouille Brie BIO Biscuits | | Salade verte BIO Œufs brouillés Purée de brocolis Gâteau basque | Salade de haricots verts Sauté de dinde sauce basquaise / Haricots rouge Riz de Camargue Coulommiers |
| Jeudi | Salade de tortis BIO Cordon bleu / Galette pané pois légumes Gratin de courgettes Petit suisse bio aromatisé | Salade de pommes de terre BIO maïs et tomate Bœuf BIO mironton / Galette de soja Carottes BIO persillées Fruit BIO | | Céleri et carottes BIO mayonnaise Steak haché & Ketchup / Pané blé fromage épinards Pommes noisettes Mme Loik | Sauté de bœuf BIO sauce Stroganoff / Omelette Haricots blancs à la tomate Croc lait BIO Fruit BIO |
| Vendredi | Filet de lieu sauce citron / lentilles au curry Pommes de terre BIO Chanteneige BIO Compote de pommes BIO | Salade verte vinaigrette Calamars à la crème Espagnole / Haricots rouge et maïs Riz BIO de Camargue Flan vanille | | Salade de lentilles aux échalotes Calamars à la romaine et citron / Steak blé oignons Choux fleurs BIO persillés Fruit BIO | Salade verte BIO à la mimolette Filet de lieu sauce Safrané / Galette pané pois légumes MENU Halloween Carottes persillées Gâteau au chocolat |