

# Menus du mois

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

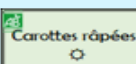







VEGETARIEN				
28-août Lundi	29-août Mardi	30-août Mercredi	31-août Jeudi	1-sept. Vendredi
Melon	Salade piémontaise		VEGETARIEN Oeuf mayonnaise	
Pomme de terre au lard*	Escalope de dinde Jardinière de légumes	Aiguillettes de volaille à la crème Chou-Fleur	Galette garnie à l'emmental Salade verte	Poisson sauce curry Riz créole
Yaourt nature		Fromage		Fromage
	Fruit frais	Fruit frais	Cake au chocolat	Fruit frais

21-août Lundi	22-août Mardi	23-août Mercredi	24-août Jeudi	25-août Vendredi
VEGETARIEN	0		Tomates en salade	
Crousti'fromage emmental Brocolis	Boulettes de bœuf à la tomate Riz créole	Sauté de porc aux champignons* Carottes à la crème	Filet de lieu à la normande Pâtes	Couscous
Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage blanc aromatisé	Fromage
Chocolat liégeois		Fruit frais		Fruit frais
4-sept. Lundi	5-sept. Mardi	6-sept. Mercredi	7-sept. Jeudi	8-sept. Vendredi
Emincé d'iceberg et croûtons	VEGETARIEN		Coleslaw	
Raviolis et gruyère	Crousti'fromage emmental Carottes à la crème	Boulettes de bœuf à la tomate Petits-pois carottes	Poisson pané au citron Pâtes	Paëlla
	Fromage blanc aromatisé	Fromage	Petit suisse	Fromage
Compote	Riz au lait	Pomme au four		Fruit frais

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

# MENUS DE LA SEMAINE

21-août	22-août	23-août	24-août	25-août
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>VEGETARIEN</b>	Salade tomate mozzarella		Assiette de charcuterie*	
Crousti'fromage emmental  Brocolis	Boulettes de bœuf à la tomate  Riz créole	Sauté de porc aux champignons*  Carottes à la crème	Filet de lieu à la normande  Pâtes	Couscous
Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage blanc aromatisé	Fromage
Chocolat liégeois		Fruit frais		Fruit frais

Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labellisée MSC Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

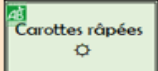
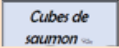






*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.



# MENUS DE LA SEMAINE

28-août Lundi	29-août Mardi	30-août Mercredi	31-août Jeudi VEGETARIEN	1-sept. Vendredi
Melon	Salade piémontaise		Oeuf mayonnaise	
Pomme de terre au lard*	Escalope de dinde Jardinière de légumes	Aiguillettes de volaille à la crème Chou-Fleur	Galette garnie à l'emmental Salade verte	Poisson sauce curry Riz créole
Yaourt nature		Fromage		Fromage
	Fruit frais	Fruit frais	Cake au chocolat	Fruit frais

Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labellisée MSC Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local


*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.



# MENUS DE LA SEMAINE

4-sept. Lundi RENTREE	5-sept. Mardi VEGETARIEN	6-sept. Mercredi	7-sept. Jeudi	8-sept. Vendredi
Emincé d'iceberg et croûtons			Coleslaw	
Raviolis et gruyère	Crousti'fromage emmental Carottes à la crème	Boulettes de bœuf à la tomate Petits-pois carottes	Poisson pané au citron Pâtes	Paëlla
	Fromage blanc aromatisé	Fromage	Petit suisse	Fromage
Compote	Riz au lait	Pomme au four		Fruit frais

Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labellisée MSC Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.