










	lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
36	Tomate maïs vinaigrette Lasagnes bolognaises VBF (plat complet) Madeleine  Fromage blanc sucré	Riz niçois (riz thon haricot vert olive tomate) Colin pané MSC & quartier citron Ratatouille Camembert Fruit frais 	Taboulé  Jambon grill HVE Beignets de brocolis Tartare Fruit frais	Concombre vinaigrette HVE Nuggets de blé Purée de carotte  Tomme des Pyrénées Cake au chocolat

	lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	Menu Hawaïen	vendredi 13 septembre
37	Boulgour au thon Sauté de porc HVE à l'estragon Haricots verts  Mi-chèvre Pêche au sirop	Melon HVE Pâtes Napolitaine de légumes et fromage (plat complet) Boudoirs Yaourt aromatisé 	Riz Hawaïen (Riz surimi ananas tomate lait de coco mayo) Chunk de poulet katsu (poulet frit) Patates douces aux épices Petit suisse Cake ananas coco 	Pâté de foie HVE & cornichon Dos de colin MSC au curry Semoule  Petit moulé Fruit frais

	lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
38	Piémontaise  Cordon bleu de volaille Carottes HVE aux épices Edam Compote de pomme HVE	Salade Marco Polo (Tortis surimi tomate poivron maïs mayo) Rôti de porc HVE au jus Gratin de courgette Camembert  Fruit frais	Tomate concombre vinaigrette  Mijotée de légumes et boulettes de soja (plat complet) Petit suisse Gaufre	Bâtonnets de carottes sauce cocktail Gratiné de poisson à la provençale Riz  Carré de ligueil Crème au chocolat

	lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
39	Céléri rémoulade Saucisse de Toulouse HVE Lentilles  Mimolette Fruit frais	Melon (selon approvisionnement) Carbonara de volaille Tortis HVE Petits brun Yaourt nature sucré 	Pennes mozzarella tomate pesto  Falafels Ratatouille Fondu président Fruit frais	Coleslaw HVE Pavé de poisson blanc MSC sauce citron Purée  Mi-chèvre Cake au citron

	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
40	Taboulé Palette de porc au jus Gratin de chou fleur  Biscuits palmier Yaourt aromatisé	Pâté de campagne HVE & cornichon Boulettes de bœuf sauce marengo Purée de céleri Vache picon Fruit frais 	Haricots verts emmental vinaigrette Chili Sin carné Riz  Tartare Fruit frais	Pâtes œuf tomate maïs vinaigrette Gratiné de poisson au fromage Carottes persillées  Tomme des Pyrénées Flan Pâtissier

	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
41	Crêpe au fromage Gratin de butternut et pommes de terre au curry et fromage (plat complet) Petit suisse Fruit frais 	Carottes râpées surimi et vinaigrette  Rôti de porc HVE au jus Coquillettes HVE Petit moulé Mousse chocolat	Chicken salade (volaille maïs tomate salade) Lamelles Kebab méditerranéenne Pommes rissolées Chèvre  Cake aux pommes	Julienne de betterave Pavé de poisson blanc MSC sauce basquaise Riz  Saint Paulin Fruit frais

MENU

Menu Rouge & Jaune





Semaine du goût Multicolore

OCTOBRE


Menu Vert





Menu Rose

Menu Orange

	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
42	Pépinettes maïs tomate Rôti de dinde sauce provençale Semoule  Emmental Compote de pomme	Brocolis vinaigrette  Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (plat complet) Tartare ail et fines herbes Pomme verte	Pamplemousse et sucre Saucisse de Toulouse HVE Purée de betterave Edam  Roulé à la framboise	Carottes râpées à l'orange  Beignets de calamar citron Patates douces Mimolette Pêches au sirop

	lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
43				

	lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
44				

	lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
45	Taboulé  Cordon bleu de volaille Ratatouille Mi-chèvre Fruit frais	Coleslaw  Colombo d'émincé de pois et blé Farfalles HVE Galettes Bretonne Yaourt aromatisé	Pâtes au surimi (pennes surimi maïs poivron) Aiguillettes de volaille Gratin de chou fleur HVE Tomme blanche Fruit frais 	Potage de légume (haricot vert carotte céleri)  Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron Purée de pommes de terre Saint Paulin Gâteau au yaourt

MSC : Marine stewardship council (Pêche durable)

HVE : Haute Valeur Environnement