














## Menus du 3 au 7 Septembre

<b>Lundi 3</b>	<b>Mardi 4</b>	<b>Jeudi 6</b>	<b>Vendredi 7</b>
<p><b>macédoine de légumes</b></p> <p><b>tête de filet mignon de porc au jus</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p><b>pâtes melloises</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p><b>yaourt aromatisé</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p><b>abricot</b></p>	<p><b>melon</b></p> <p style="text-align: center;"> </p> <p><b>boulette de bœuf sauce échalotes</b></p> <p><b>poêlée haricots verts</b></p> <p><b>camembert</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p><b>semoule au caramel</b></p>	<p><b>rillettes de thon</b></p> <p><b>poulet rôti</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p><b>ratatouille</b></p> <p style="text-align: center;"> </p> <p><b>mi-chèvre</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p><b>gateau tropézienne</b></p>	<p><b>tomate ciboulette</b></p> <p style="text-align: center;"> </p> <p><b>dos de colin au beurre citronné</b></p> <p><b>riz pilaf</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p><b>panna cotta pêche spéculoos</b></p>



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur




Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

*Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne  
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement*

## Menus du 10 au 14 Septembre

<b>Lundi 10</b>	<b>Mardi 11</b>	<b>Jeudi 13</b>	<b>Vendredi 14</b>
<p><b>concombre à la crème</b></p> <p> </p>	<p><b>pâté cornichons</b></p> <p></p>	<p><b>salade verte, tome de vache, croûtons et tomate</b></p> <p> </p>	<p><b>salade niçoise</b></p>
<p><b>sauté de porc</b></p> <p> </p>	<p><b>escalope de dinde aux champignons</b></p> <p></p>	<p><b>poisson frais sauce épices du soleil</b></p>	<p><b>rôti de bœuf</b></p> <p></p>
<p><b>purée de pois cassé</b></p> <p> </p>	<p><b>poêlée haricots beurre</b></p>	<p><b>semoule</b></p> <p></p>	<p><b>gratin de courgettes</b></p> <p> </p>
<p><b>fromage blanc au coulis de fruits</b></p> <p> </p>	<p><b>chèvre boîte</b></p> <p></p> <p><b>nectarine</b></p>	<p><b>liégeois chocolat</b></p>	<p><b>Saint Paulin</b></p> <p></p> <p><b>prune</b></p>



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur

















Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

*Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne  
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement*

## Menus du 17 au 21 Septembre

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
<p><b>melon et son jambon de vendée</b></p> <p> </p> <p><b>poisson meunière</b></p> <p><b>épinard béchamel</b></p> <p><b>tarte fromagère</b></p> <p> </p>	<p><b>lentilles au saumon fumé et sa vinaigrette à la framboise</b></p> <p> </p> <p><b>tajine poitevine</b></p> <p></p> <p><b>entremet pistache</b></p> <p></p> <p><b>prune</b></p>	<p><b>betterave vinaigrette</b></p> <p><b>hachis parmentier de bœuf</b></p> <p><b>salade verte</b></p> <p> </p> <p><b>petit suisse nature sucré</b></p> <p><b>abricot</b></p>	<p><b>tomates anciennes</b></p> <p> </p> <p><b>saucisse de veau</b></p> <p></p> <p><b>petits pois</b></p> <p><b>Saint Nectaire</b></p> <p></p> <p><b>clafoutis aux fruits</b></p>



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur
















Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

*Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne  
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement*



## Menus du 24 au 28 Septembre

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
<p><b>pastèque</b></p>  	<p><b>tartine de chèvre chaud</b></p> 	<p><b>haricots verts vinaigrette</b></p>	<p><b>radis beurre</b></p>   
<p><b>tortillas-pommes de terre</b></p>  	<p><b>émincé de bœuf au paprika</b></p>  	<p><b>saumon frais sauce hollandaise</b></p>	<p><b>blanc de poulet sauce chasseur</b></p> 
<p><b>salade verte</b></p>	<p><b>carottes persillées</b></p>	<p><b>mini tagliatelles</b></p> 	<p><b>frites</b></p>
<p><b>crème dessert vanille</b></p>	<p><b>yaourt nature sucré</b></p>	<p><b>buche du pilat</b></p>	<p><b>mimolette</b></p>
<p><b>cookies chocolat</b></p> 	<p><b>pêche</b></p>	<p><b>raisin blanc</b></p>	<p><b>cocktail de fruits</b></p>



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur












Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne  
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement

# Menus du 1 au 5 Octobre

<b>Lundi 1</b>	<b>Mardi 2</b>	<b>Jeudi 4</b>	<b>Vendredi 5</b>
<b>friand au fromage</b>	<b>taboulé</b>	<b>macédoine thon</b>	<b>tomate basilic</b>
<b>dos de colin sauce crustacé</b>	<b>œuf dur</b>	<b>sauté de canard à la normande</b>	<b>sauté de porc à l'indienne</b>
<b>courgettes poêlées</b>	<b>gratin de brocolis</b>	<b>pommes de terre vapeur</b>	<b>flageolets</b>
 	<b>yaourt à la framboise</b>	<b>fromage de brebis</b>	 
<b>riz au lait chocolat</b>			<b>fromage blanc aux fruits</b>
	<b>nectarine</b>	<b>banane</b>	 



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne  
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement

## Menus du 8 au 12 Octobre

Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>betterave ciboulette</b>	<b>tomate à la fête</b>	<b>pizza poitevine</b>	<b>salade de mâche composée</b>
 			
<b>boudin noir</b>	<b>steak haché au poivre vert</b>	<b>sauté de veau à la crème d'ail</b>	<b>pavé de truite à la bisque de homard</b>
			
<b>purée de pommes de terre</b>	<b>poêlée haricots verts</b>	<b>carottes vapeur</b>	<b>blé</b>
		 	
<b>petit suisse aromatisé</b>	<b>flan pâtissier</b>	<b>poire</b>	<b>tome de chèvre</b>
			
<b>raisin</b>			<b>compote pommes abricots</b>



Produit issu de l'agriculture  
Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention  
Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur















Produit issu d'une  
production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

*Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne  
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement*



## Menus du 15 au 19 Octobre

<b>Lundi 15</b>	<b>Mardi 16</b>	<b>Jeudi 18</b>	<b>Vendredi 19</b>
<p><b><i>courgettes rapées au chèvre</i></b></p> <p> </p> <p><b><i>joue de porc confites</i></b></p> <p><b><i>mogettes</i></b></p> <p> </p> <p><b><i>fromage blanc</i></b></p> <p><b><i>raisin</i></b></p>	<p><b><i>duo de saucissons</i></b></p> <p><b><i>émincé de dinde au lait de coco</i></b></p> <p></p> <p><b><i>purée de potimarron</i></b></p> <p> </p> <p><b><i>chabichou</i></b></p> <p></p> <p><b><i>crumble aux fruits</i></b></p>	<p><b><i>choux fleur mimosa</i></b></p> <p><b><i>dos de cabillaud frais sauce nantua</i></b></p> <p><b><i>céréales gourmandes</i></b></p> <p><b><i>camembert</i></b></p> <p></p> <p><b><i>glace</i></b></p>	<p><b><i>salade de pâtes</i></b></p> <p><b><i>daube de bœuf</i></b></p> <p></p> <p><b><i>carottes et champignons</i></b></p> <p><b><i>tome de vache</i></b></p> <p> </p> <p><b><i>pomme</i></b></p>



Produit issu de l'agriculture  
Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention  
Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une  
production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

*Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne  
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement*