

LUNDI 02/09/2024

MARDI 03/09/2024

JEUDI 05/09/2024

VENDREDI 06/09/2024

<b>Entrée</b>			Crêpe au fromage	Pastèque
<b>Plat protidique</b>	Lasagnes bolognaises VBF	Dos de colin MSC sauce crème	Jambon HVE à l'échalote	Aiguillettes de blé panées
<b>Accompagnement</b>	Salade iceberg	Purée de courgettes	Petits pois BIO	Riz créole BIO
<b>Produit laitier</b>	Gouda BIO	Carré ligueil		
<b>Dessert</b>	Compote pomme abricot		Cake pépites de chocolat	Yaourt velouté aux fruits
<b>Dessert</b>		Fruit frais		

LUNDI 09/09/2024

MARDI 10/09/2024

JEUDI 12/09/2024

VENDREDI 13/09/2024

HAWAÏ

Entrée	Rosette nature	Carottes râpées nature BIO		Melon
Plat protidique	Escalope de volaille forestière	Boulettes végétales sauce tomate	Sauté de porc HVE sauce coco	Poisson pané
Accompagnement	Haricots verts BIO	Semoule BIO	Patates douces aux épices	Ratatouille - riz
Produit laitier			Yaourt sucré Local HVE	
Dessert	Liégeois vanille	Fruit frais BIO	Salade de fruits exotiques	Cake marbré

LUNDI 16/09/2024

MARDI 17/09/2024

JEUDI 19/09/2024

VENDREDI 20/09/2024

Entrée			Pastèque	Concombre HVE bulgare
Plat protidique	Rôti de porc HVE au curry	Cordon bleu de volaille sauce tomate	Tortis provençale aux lentilles	Gratiné de poisson au fromage
Accompagnement	Riz créole BIO	Duo de carottes jaunes et oranges		Beignets de brocolis
Produit laitier	Fromage frais aux fruits BIO	Buchette de chevre		
Dessert	Fruit frais BIO	Liégeois chocolat	Yaourt sucré	Cake aux pommes

LUNDI 23/09/2024

MARDI 24/09/2024

JEUDI 26/09/2024

VENDREDI 27/09/2024

<b>Entrée</b>	Œuf dur mayonnaise	Tomates BIO nature	Melon	
<b>Plat protidique</b>	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Saucisse de Toulouse HVE grillée	Sauté de volaille paëlla	Accras de poisson
<b>Accompagnement</b>		Haricots blancs BIO à la tomate	Riz paëlla au chorizo (porc)	Ratatouille BIO - riz
<b>Produit laitier</b>	Fromage frais aux fruits BIO			Chanteneige BIO
<b>Dessert</b>		Fruit frais	Crème dessert chocolat	Brownie

	LUNDI 30/09/2024	MARDI 01/10/2024	JEUDI 03/10/2024	VENDREDI 04/10/2024
Entrée	Carottes râpées nature BIO		Concombre bulgare BIO	
Entrée		Friand au fromage		
Plat protidique	Palette de porc à la dijonnaise	Boulettes de boeuf stroganoff	Hachis aux lentilles végétarien	Dos de colin MSC sauce crème
Accompagnement	Boulgour	Petits pois BIO	Salade iceberg	Duo de carottes et pommes de terre
Produit laitier	Yaourt sucré Local HVE			Camembert BIO
Dessert		Fruit frais	Compote pomme vanille	Riz au lait LOCAL HVE
	LUNDI 07/10/2024	MARDI 08/10/2024	JEUDI 10/10/2024	VENDREDI 11/10/2024

Entrée			Betteraves BIO vinaigrette	
Plat protidique	Rôti de porc HVE sauce charcutière	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette	Haché de veau marengo	Omelette nature
Accompagnement	Poêlée paysanne	Semoule BIO	Frites au four	Haricots verts
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Emmental BIO		Brie pointe BIO
Dessert	Petit beurre biscuit	Crème au caramel	Fruit frais BIO	Gâteau au yaourt
	LUNDI 14/10/2024	MARDI 15/10/2024	JEUDI 17/10/2024	VENDREDI 18/10/2024
<b>SEMAINE DU GOÛT - Couleurs</b>				

Entrée	Pizza au fromage		Carottes râpées nature BIO	
Plat protidique	Paupiette de veau nature	Aiguillettes de blé panées	Saucisse de Toulouse HVE grillée	Dos de colin MSC sauce crème
Accompagnement	Ratatouille - riz	Pommes vapeur quartier HVE	Purée de potiron	Riz créole BIO
Produit laitier		Saint paulin		Coulommiers
Dessert	Compote pomme fraise	Banane BIO	Cake orange	Yaourt sucré BIO