

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06	
<b>SCOLAIRE</b>	 <b>Betteraves rouges</b> en vinaigrette  Macédoine mayonnaise ***  Saucisse de Strasbourg  <i>Saucisse végétale soja et blé</i>  Purée de <b>carottes</b>   ***  ***  Crème dessert saveur vanille  Mousse au chocolat au lait	Salade de concombres en vinaigrette  Salade de tomates en vinaigrette   *** Sauté de bœuf sauce paprika et persil  <i>Filet de hoki sauce paprika et persil</i>   Semoule   Brocolis persillés  ***  ***  Fruit de saison au choix	<b>Repas froid</b>  ***   <b>Filet froid Maternelle : Aiguillettes de poulet</b>   <i>Surimi mayonnaise</i>  Salade de <b>pommes de terre</b> et tomates sauce ravigote   ***  Brie Gouda ***  Compote de pomme allégée en sucre  Fruit de saison	<b>Repas de la rentrée</b>   Pastèque  ***  Nuggets de blé et ketchup de pomme   <b>Pâtes</b>   Emmental râpé   ***   ***  Cake au chocolat	***  Filet de colin d'Alaska   <b>Pommes de terre</b> vapeur   Ratatouille   ***  Cantal  Mimolette ***  Fruit de saison au choix	
	<b>SCOLAIRE</b>	<b>lundi 09</b>  ***  Blanquette de dinde   <i>Blanquette de colin d'Alaska</i>   Riz   Légumes de la blanquette  ***  Fromage fondu carré  Coulommiers  ***  Fruit de saison au choix	<b>Repas froid</b>  Salade coleslaw ( <i>carottes, chou blanc</i> )   Taboulé ( <i>semoule, concombre, poivrons, menthe</i> )   ***   Jambon blanc et ketchup  <i>Œuf dur et ketchup</i>  Salade de <b>pommes de terre</b>  aux haricots verts en vinaigrette   ***  ***   Yaourt fermier aromatisé    Yaourt fermier nature 	<b>mercredi 11</b>  Saucisson à l'ail et cornichon  Tartinade de haricots blancs, carottes et fromage fondu Vache qui rit  ***   <b>Pâtes</b> au saumon et à l'aneth  ***  ***  Fruit de saison au choix	<b>jeudi 12</b>  ***   <b>Sauté de veau</b> marengo  <i>Crêpe à l'emmental</i>  Frites  ***  Tomme blanche  Edam  ***   <b>Fromage blanc</b> aux myrtilles  Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel	<b>vendredi 13</b>  Melon charentais  Pastèque  ***   Beignets sticks de mozzarella  Purée de <b>courge butternut</b>   ***  ***  Barre bretonne et crème anglaise  Roulé à l'abricot



-  Viande charolaise
-  Produit décongelé
-  Certification environnementale de niv.2
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit de la mer durable
-  Appellation d'origine protégée
-  Haute valeur environnementale
-  Label rouge
-  Produit local
-  Indication géographique protégée
-  Marée fraîche
-  Œufs plein air
-  Produit français
-  Plat végétarien
-  Nouvelle recette

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<b>SCOLAIRE</b>	*** Pané fromager	Concombres à la crème et persil Salade de tomates vinaigrette au basilic *** Sauté de bœuf au thym <i>Filet de hoki au thym</i>	*** Saucisse chipolatas  <i>Saucisse végétale soja et blé</i> Gratin de chou-fleur et <b>pommes de terre</b>	*** Parmentier de colin d'Alaska et saumon au céleri	Salade iceberg aux croûtons en vinaigrette Houmous de pois chiches et chips de maïs *** Omelette
	<b>Blé</b> Poêlée d'été ( <i>courgette, tomate, haricot beurre</i> ) *** Montcadi croûte noire <b>Camembert</b> *** Fruit de saison  au choix	<b>Pommes persillées</b>  <b>Carottes</b> à l'ail *** *** Compote de pomme allégée en sucre  Fruit de saison	*** Saint Paulin Emmental *** Entremets saveur caramel  Entremets saveur pistache	Salade mêlée en vinaigrette  *** Saint Nectaire Fromage frais Petit moulé *** Beignet parfum chocolat noisette  Beignet aux pommes	<b>Riz</b>  Ratatouille *** *** Fruit de saison  au choix
<b>SCOLAIRE</b>	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
	<b>Repas froid</b>  *** Rôti de porc froid  <i>Thon mayonnaise</i> Salade de <b>pâtes</b> et tomates à la mimolette en vinaigrette *** Mimolette Brie *** Fruit de saison  au choix	Céleri rémoulade  <b>Betteraves rouges</b> et maïs en vinaigrette *** <b>Couscous végétal aux 5 légumes, semoule, boulettes de sarrasin et raisins secs</b>   *** *** Petit fromage frais sucré  Petit fromage frais aux fruits	Rillettes de sardine et tomate à l'espagnole  Crêpe à l'emmental *** Escalope de dinde à la crème et champignons  <i>Emincé de saumon à la crème et champignons</i>  <b>Riz</b> Haricots verts *** *** Crumble aux pommes  Fruit de saison	<b>Carottes</b> râpées vinaigrette au citron Salade de concombres à la menthe en vinaigrette *** Rôti de veau  <i>Galette de boulgour à l'orientale</i>  <b>Pommes de terre</b> persillées Salsifis à la provençale *** *** Mousse au chocolat noir Dessert lacté gélifié saveur vanille	***  Filet de colin d'Alaska meunière  Purée aux 3 légumes ( <i>carottes, navets, céleri</i> ) *** Fromage Petit moulé nature Gouda *** Fruit de saison  au choix



- Viande charolaise
- Produit de la mer durable
- Produit local
- Produit français
- Produit décongelé
- Appellation d'origine protégée
- Indication géographique protégée
- Plat végétarien
- Certification environnementale de niv.2
- Haute valeur environnementale
- Marée fraîche
- Nouvelle recette
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Label rouge
- Œufs plein air