
























<p><b>LUNDI 04/09</b></p> <p>Carottes râpées Maison Veau aux olives Polenta du Chef Yaourt nature  Prune</p>	<p> <b>MARDI 05/09</b></p> <p>Tomates / Maïs en salade Crêpe au fromage*  Duo d'haricots persillés Chanteneige Flan nappage caramel</p>	<p><b>MERCREDI 06/09</b></p> <p>Mortadelle* / cornichon Filet poulet à la moutarde Tagliatelles Emmental râpé  Purée de fraises Maison</p>	<p><b>JEUDI 07/09</b></p> <p>Concombres en salade Rôti de porc au thym Courgettes à la crème  Camembert Mousse au chocolat</p>	<p><b>VENDREDI 08/09</b></p> <p>Betteraves fines herbes  Filet de colin au curry du Chef PDT vapeur Carré président Melon</p>
<p><b>LUNDI 11/09</b></p> <p>Tarte aux légumes du soleil Poulet sauce forestière Riz pilaf du Chef  Fromage fouetté Pomme</p>	<p> <b>MARDI 12/09</b></p> <p>Courgettes râpées  Tortillas aux PDT Laitue Gouda à la coupe Yaourt à boire à la vanille</p>	<p><b>MERCREDI 13/09</b></p> <p>Macédoine de légumes Daube Provençale Maison Carottes maraîchères  Mini cabrette Brugnon</p>	<p><b>JEUDI 14/09</b> <b>MENU ITALIEN</b> Tomates / Mozzarella Lasagnes aux légumes* (Plat complet) St Nectaire coupe Pann cotta maison</p>	<p><b>VENDREDI 15/09</b></p> <p>Salade fraîcheur Feuilleté du pêcheur* Epinards à la crème Kiri  Paris Brest</p>
<p><b>LUNDI 18/09</b></p> <p>Coleslaw Maison Rosbeef Haricots verts persillés  Mimolette à la coupe Beignet chocolat / noisette</p>	<p><b>MARDI 19/09</b></p> <p>Salade de blé du Chef  Chipolatas grillées* Petits pois/jeunes carottes Boursin fines herbes Melon Canari</p>	<p> <b>MERCREDI 20/09</b></p> <p>Batavia Boulettes soja à la tomate*  Semoule couscous Tomme à la coupe Yaourt aux fruits</p>	<p><b>JEUDI 21/09</b></p> <p>Salade al dente Rôti de dinde au jus Gratin de chou-fleur du Chef Biscuit  Compote Maison</p>	<p><b>VENDREDI 22/09</b></p> <p>Salade mimosa (œuf)  Filet de merlu meunière PDT sautées au four Edam à la coupe Salade de fruits</p>
<p> <b>LUNDI 25/09</b> </p> <p>Taboulé Maison Omelette fraîche f. herbes* Poêlée villageoise Vache qui rit Yaourt vanille</p>	<p><b>MARDI 26/09</b></p> <p>Rosette*/ Micro beurre Bolognaise Maison Pennes  Emmental râpé Pastèque</p>	<p><b>MERCREDI 27/09</b></p> <p>Salade de boulgour Paupiette de veau au jus Purée PDT/Courgettes  Pavé D'affinois Glace petit pot</p>	<p><b>JEUDI 28/09</b></p> <p>Salade Mexicaine Escalope de poulet v.*  Carottes Vichy du Chef St Paulin à la coupe Moelleux à l'abricots</p>	<p><b>VENDREDI 29/09</b></p> <p>Mesclun Marmite du pêcheur du Chef Riz créole Petit suisse aromatisé  Nectarine</p>

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable

Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.