



lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
Salade de betteraves	Salade verte		Salade de riz vinaigrette moutarde à l'ancienne	Apéritif de bienvenue Tomates cerise, sauce fromage blanc, chips, sirop de grenadine
Quenelles sauce financière (champignons, olives, tomates)	Sauté de dinde sauce charcutière (cornichons, moutarde, oignons)		Poisson pané frais et citron	Steak haché de bœuf charolais au jus
Vol au vent	Haricots verts		Ratatouille	Pommes noisette
Fromage blanc	Camembert		Saint Nectaire AOP	Petit moulé
Fruit	Muffin		Fruit	Mix lait à la framboise
Boulettes végétales aux florentins			Pavé de hoki sauce à l'oseille	

lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	mercredi 11 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019	vendredi 13 septembre 2019
Salade de lentilles	Salade de concombre sauce fromage blanc		Salade de tomates	Taboulé
Tajine de volaille (poire, miel, cannelle)	Pavé de colin sauce nantua (champignons, crème, échalotes, tomate)		Goulash de bœuf (oignons, paprika, tomate)	Omelette
Carottes	Riz		Pommes de terre vapeur	Courgettes persillées
Petit fromage frais nature sucré	Carré		Cantafras	Yaourt nature de nos fermes
Fruit	Compote de pommes vanille		Amuse-bouche : purée de pomme figue Flan à la vanille	Fruit
Tarte au fromage		Pavé de merlu sauce végétale au cerfeuil		

lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019	mercredi 18 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
Radis et beurre	Salade verte vinaigrette au basilic		Feuilleté au fromage	Œufs durs mayonnaise
Dés de poisson	Penne		Jambon de dinde	Couscous aux légumes, pommes et
à la florentine (épinards et vache qui rit	à la bolognaise		Petits pois	boulettes de sarrazin
Fromage blanc	et emmental râpé		Brie	Mimolette
Beignet aux pommes	Crème dessert au chocolat		Fruit	
Sauce au thon		Omelette		

lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	mercredi 25 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
Salade de pommes de terre	Salade de tomates		Croquant de concombre	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote
Bœuf mode (carottes, échalotes, navets)	Saucisse de Strasbourg*		Courmentier	Pavé de merlu sauce basilic (basilic, crème fraîche, oignons)
Chou fleur persillé	Macaroni		(courgettes, pommes de terre, haché végétal)	Riz
Yaourt nature	Pont l'évêque AOP		Cantadou	Tomme grise
Fruit	Flan nappé caramel		Les pas pareille Gâteau amande chocolat et framboise	Fruit
Pané crousti fromage		Pavé de hoki sauce moutarde à l'ancienne		

Issu de l'agriculture biologique
 Issu de l'agriculture biologique et locale*
 *Sous réserve d'approvisionnement
 Plat végétarien

AOP : Appellation d'origine protégée
 Produit local*
 *Sous réserve d'approvisionnement
 Plat du chef