

**Menu : NORMAL**

midi				
L. 01 Septembre	Ma. 02 Septembre	Merc. 03 Septembre	J. 04 Septembre	V. 05 Septembre
Macédoine vinaigrette 10-12	Salade de radis	Salade de pois chiche et carottes	Salade de riz maison aux légumes et olives	Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12
Jambon x2 9	Ravioles ricotta épinards en sauce 1-3-7-9	Haut de cuisse de poulet rôti sauce Basquaise 3 	Escalope de dinde en sauce 1-3-9 	Cubes de poisson blanc au jus 4
Penne au pesto maison 1-7 	-	Pommes de terre grenailles	Ratatouille 9	Purée de patate douce 7
-	-	Saint Nectaire à la coupe 7 	-	Chèvre à la coupe 7
Fruit de saison	Bavarois maison au chocolat 1-3-7	-	Salade ananas et mangue	-

**Menu : SANS PORC**

midi				
L. 01 Septembre	Ma. 02 Septembre	Merc. 03 Septembre	J. 04 Septembre	V. 05 Septembre
Macédoine vinaigrette 10-12	Salade de radis	Salade de pois chiche et carottes	Salade de riz maison aux légumes et olives	Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12
Oeufs durs 3	Ravioles ricotta épinards en sauce 1-3-7-9	Haut de cuisse de poulet rôti sauce Basquaise 3 	Escalope de dinde en sauce 1-3-9 	Cubes de poisson blanc au jus 4
Penne au pesto maison 1-7 	-	Pommes de terre grenailles	Ratatouille 9	Purée de patate douce 7
-	-	Saint Nectaire à la coupe 7 	-	Chèvre à la coupe 7
Fruit de saison	Bavarois maison au chocolat 1-3-7	-	Salade ananas et mangue	-

## Menu : SANS VIANDE

midi				
L. 01 Septembre	Ma. 02 Septembre	Merc. 03 Septembre	J. 04 Septembre	V. 05 Septembre
Macédoine vinaigrette 10-12	Salade de radis	Salade de pois chiche et carottes	Salade de riz maison aux légumes et olives	Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12
Oeufs durs 3	Ravioles ricotta épinards en sauce 1-3-7-9	Poisson sauce aux poivrons 4	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO 1 	Cubes de poisson blanc au jus 4
Penne au pesto maison 1-7 	-	Pommes de terre grenailles	Ratatouille 9	Purée de patate douce 7
-	-	Saint Nectaire à la coupe 7 	-	Chèvre à la coupe 7
Fruit de saison	Bavarois maison au chocolat 1-3-7	-	Salade ananas et mangue	-

### Légende des allergènes ADOXIA

1. Blé, gluten
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait
8. Fruits à coques
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin de produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

**Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !**



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Volaille française



Agriculture Biologique



Haute valeur environnementale

**Menu : NORMAL**

midi				
L. 08 Septembre	Ma. 09 Septembre	Merc. 10 Septembre	J. 11 Septembre	V. 12 Septembre
-	Salade de perles 1-10-12	Oeufs durs mayonnaise 3-10	Courgettes râpées en salade (cumin, citron, vinaigre) 10-12	-
Gnocchis carbonara 1-3-6-7-9-10-12	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Steak haché sauce tomate aux olives 3	Pâtes au thon façon bolognaise  1-3-4-9	Filet de poisson meunière 1-4-7
-	Piperade et PDT	Riz	-	Duo de carottes à la crème  7-9
Gouda BIO à la coupe 7 	-	-	Et fromage râpé 7	Yaourt nature BIO  7
Fruit de saison	Compote de pommes allégée	Fruit de saison	Salade d'ananas à la menthe	Madeleine 1-3-7

**Menu : SANS PORC**

midi				
L. 08 Septembre	Ma. 09 Septembre	Merc. 10 Septembre	J. 11 Septembre	V. 12 Septembre
-	Salade de perles 1-10-12	Oeufs durs mayonnaise 3-10	Courgettes râpées en salade (cumin, citron, vinaigre) 10-12	-
Gnocchis aux champignons, oignons et crème 1-6-7-10	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Steak haché sauce tomate aux olives 3	Pâtes au thon façon bolognaise  1-3-4-9	Filet de poisson meunière 1-4-7
-	Piperade et PDT	Riz	-	Duo de carottes à la crème  7-9
Gouda BIO à la coupe 7 	-	-	Et fromage râpé 7	Yaourt nature BIO  7
Fruit de saison	Compote de pommes allégée	Fruit de saison	Salade d'ananas à la menthe	Madeleine 1-3-7

## Menu : SANS VIANDE

midi				
L. 08 Septembre	Ma. 09 Septembre	Merc. 10 Septembre	J. 11 Septembre	V. 12 Septembre
-	Salade de perles 1-10-12	Oeufs durs mayonnaise 3-10	Courgettes râpées en salade (cumin, citron, vinaigre) 10-12	-
Gnocchis aux champignons, oignons et crème 1-6-7-10	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Steak haché sauce tomate aux olives 3	Pâtes au thon façon bolognaise  1-3-4-9	Filet de poisson meunière 1-4-7
-	Piperade et PDT	Riz	-	Duo de carottes à la crème  7-9
Gouda BIO à la coupe 7 	-	-	Et fromage râpé 7	Yaourt nature BIO  7
Fruit de saison	Compote de pommes allégée	Fruit de saison	Salade d'ananas à la menthe	Madeleine 1-3-7

### Légende des allergènes ADOXIA

1. Blé, gluten
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait
8. Fruits à coques
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin de produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

**Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !**



Produit local



Agriculture Biologique



Volaille française



Viande porcine Française

**Menu : NORMAL**

midi				
L. 15 Septembre	Ma. 16 Septembre	Merc. 17 Septembre	J. 18 Septembre	V. 19 Septembre
Salade piémontaise végétarienne 3-10-12	Melon	-	Salade vigneronne 1-7	Crêpe emmental 1-3-7
Sauté de poulet marengo 3-12 	Emincé de porc au curry 1-12 	Poisson blanc *sauce béarnaise 3-4-10	Rôti de dinde au miel et au thym 1-3-7 	Mijoté de dinde à la Bretonne
Haricots verts braisés 9	Riz pilaf BIO 9 	Salade de PDT à l'échalote 10-12	Bouquetière de légumes	Pâtes au beurre salé
Tomme grise de Lorraine à la coupe 7 	-	Brie à la coupe 7	-	-
-	Fromage blanc aromatisé 7	Fruit de saison	Banane	Far Breton maison

**Menu : SANS PORC**

midi				
L. 15 Septembre	Ma. 16 Septembre	Merc. 17 Septembre	J. 18 Septembre	V. 19 Septembre
Salade piémontaise végétarienne 3-10-12	Melon	-	Salade vigneronne 1-7	Crêpe emmental 1-3-7
Sauté de poulet marengo 3-12 	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO sauce curry	Poisson blanc *sauce béarnaise 3-4-10	Rôti de dinde au miel et au thym 1-3-7 	Mijoté de dinde à la Bretonne
Haricots verts braisés 9	Riz pilaf BIO 9 	Salade de PDT à l'échalote 10-12	Bouquetière de légumes	Pâtes au beurre salé
Tomme grise de Lorraine à la coupe 7 	-	Brie à la coupe 7	-	-
-	Fromage blanc aromatisé 7	Fruit de saison	Banane	Far Breton maison

## Menu : SANS VIANDE

midi				
L. 15 Septembre	Ma. 16 Septembre	Merc. 17 Septembre	J. 18 Septembre	V. 19 Septembre
Salade piémontaise végétarienne <small>3-10-12</small>	Melon	-	Salade vigneronne <small>1-7</small>	Crêpe emmental <small>1-3-7</small>
Crousti'fromage emmental <small>1-3-7</small>	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO sauce curry	Poisson blanc *sauce béarnaise <small>3-4-10</small>	Boulettes de pois chiche BIO <small>1</small> 	Filet de poisson à la Bretonne
Haricots verts braisés <small>9</small>	Riz pilaf BIO <small>9</small> 	Salade de PDT à l'échalote <small>10-12</small>	Bouquetière de légumes	Pâtes au beurre salé
Tomme grise de Lorraine à la coupe <small>7</small> 	-	Brie à la coupe <small>7</small>	-	-
-	Fromage blanc aromatisé <small>7</small>	Fruit de saison	Banane	Far Breton maison

### Légende des allergènes ADOXIA

1. Blé, gluten
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait
8. Fruits à coques
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin de produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !