























Menus du mois de Septembre

	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>mercredi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>	<i>samedi</i>
DU 01/09 AU 03/09				Pâté de campagne Aiguillettes de colin Purée Fruit de saison	<i>Repas végétarien</i> Melon / pastèque Gnocchis Florentine Gratinés Timbale vanille	Potage Maquereaux / pommes de terres Sauté d'agneau Poêlée de courgettes Fromage Fruit de saison
DU 05/09 AU 10/09	Betteraves rouge crues au miel et au sésame Cuisse de poulet Tortis au fromage Compote	<i>Repas semi alternatif</i> Concombre vinaigrette Poisson de la criée Carottes à la crème Tarte aux pommes	Salade verte / emmental Saucisses de Toulouse Lentilles Glace	Duo de fleurettes vinaigrette Aoxa de veau Riz Basmati Fromage blanc vanillé	<i>Repas végétarien</i> Salade de pâtes aux légumes Omelette au fromage Piperade Fruit de saison	Potage Boudin N Filet de Dorade citronnée Tomate provençale Fromage Riz au lait
DU 12/09 AU 17/09	Tomates mozzarella Boules de bœuf Frites Fromage frais à la fraise	<i>Repas végétarien</i> Taboulé voyageur Pizza aux deux fromages Fruit de saison	Rosette cornichons Steak H de veau Printanière de légumes Mousse au chocolat	Tresse au fromage Rôti de porc Flageolets Ananas au sirop	<i>Repas semi alternatif</i> Salade de haricots verts et féta Dos de cabillaud Pomme vapeur et sa vinaigrette Fruit de saison	Potage Sardines à l'huile Merguez Beignets de chou-fleur Fromage Pruneaux au sirop
DU 19/09 AU 24/09	Carottes râpées et maïs Pâtes A la Carbonara Compote	<i>Repas semi alternatif</i> Salade César Croque-veggie Gratin de courgettes Flan nappé caramel	Tomates/concombre vinaigrette Dos de colin en croûte d'herbe Pommes grenailles Vache qui rit Mélange de fruits tropicaux	Vermicelle à la tomate Moussaka Au boeuf gratinée Fruit de saison	<i>Repas végétarien</i> Betteraves rouges Raviolis ricotta épinards Gratinés Moelleux chocolat	Potage Pâté de tête persillé Paupiettes de saumon Blé à la tomate Fromage Fruit de saison

DU 26/09 AU 01/10	Taboulé  Boules à l'agneau  Carottes braisées  Mini babybel Fruit de saison 	<i>Repas végétarien</i> Salade  Agenaise  Gratin Dauphinois   Beignet au chocolat	Duo de chou mimolette  Tenders de poulet maison  Röstis de légumes Compote	Tomates  / basilic  Lasagnes bolognaises Salade verte   Sundae caramel	<i>Repas semi alternatif</i> Macédoine mayonnaise  Blanquette de poisson Riz pilaf Fruit de saison 	Potage   Poireaux vinaigrette  Râble de lapin  Ratatouille   Fromage Gâteau Basque
----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Vert = produit issu de l'agriculture biologique -

Noir = Produits conventionnels

 = Fait maison -

 = Produits locaux -

Le pain est BIO le mardi, mercredi et vendredi.

Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable et de saison.

La part de produits « durables et de qualité » (BIO / AOP / AOC / LABEL ROUGE / ECOLABEL PECHE DURABLE...)

en Juillet était de 65% dont 20% de local.

Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.