



	Du 30 août AU 03 septembre	Du 06 septembre AU 10 septembre	Du 13 septembre AU 17 septembre	Du 20 septembre AU 24 septembre	Du 27 septembre AU 01 octobre
Lundi	HO		Salade verte / Betterave en salade	Concombre BIO sauce au yaourt Carottes râpées aux épices	
	PLAT	VEGE Sauté de bœuf provençale	VEGE Boulettes d'agneau sauce tomate	VEGE Emincé de porc à la moutarde	VEGE Blanquette d'agneau
	ACC	Galette sarazzin	Boulettes tomates mozzarella	Chakalaka	Blanquette de haricots blanc
	DESSERT	Gratin de carottes / Pois chiche	Boullghour BIO / Purée 3 légumes Cantal AOP	Haricots blancs à la tomate / Fricassés de légumes (champignons, carottes)	Semoule / Poêlée de navets et champignons Brie Crème dessert BIO
Mardi	HO	Salade de tomates BIO Salade haricots verts	Melon Radis beurre	Menu à thème : Bourgogne	
	PLAT	VEGE Poulet rôti Label Rouge	VEGE Sauté de veau à l'estragon	VEGE Bœuf façon bourguignon	VEGE Omelette BIO du chef
	ACC	Pané bié épinard	Dahl de lentilles	Patate douce rôtie aux pois chiche	Omelette Bio du chef
	DESSERT	Frites / Julienne de légumes	Haricots verts BIO à l'ail / Penne Petit suisse aromatisé	Ecrasée de pommes de terre / Poêlée de légumes aux épices Faisselle BIO Locale Gâteau à l'orange	Epinards branche / Blé à la tomate Vache Picon Fruit de saison
Mercredi	HO	Concombre BIO sauce bulgare Carottes râpées BIO		Radis beurre Salade verte	
	PLAT	VEGE Saucisse de Lozère au jus	VEGE Sauce bolognaise (bœuf)	VEGE Cardon bleu	VEGE Rôti de porc marengo
	ACC	Haricots rouges cumin	Omelette du chef	Curry de fève	Boulettes thaï
	DESSERT	Pâtes / Haricots verts à l'ail Fromage fondu le carré	Spaghetti BIO Poêlée de légumes (haricots verts, poivrons) Coulommiers	Carottes BIO persillées / Polenta	Pommes paillason / Tomates provençale Emmental Compote de pommes BIO
Jeudi	HO	Pastèque	Carottes râpées BIO Courgettes râpées BIO	Betteraves citron basilic Salade de tomate	Salade coleslaw BIO / Radis croq'sel
	PLAT	VE Paëlla de poulet label rouge	VEGE Sauté de volaille aux olives	VEGE Chili con carne (bœuf)	VEGE Boulette de bœuf sauce aux poivrons
	ACC	VEGAN Tajine de pois chiche à la tomate VEGAN Riz safrané / Petits pois à la barigoule	VEGAN Curry de lentilles	VEGAN Parmentier de légumes	VEGAN Gratin de quinoa VEGAN Quinoa (PG)
	DESSERT	Yaourt nature Yaourt au soja Fruit de saison BIO	Blé BIO aux petits légumes / Brunoise de légumes Mousse au chocolat	Purée de pommes de terre / Flan de brocolis Edam Yaourt au soja	Ratatouille fraîche / Riz créole Yaourt au soja Cake aux fruits
Vendredi	HO	Salade verte BIO Fenouil sauce tartare			
	PLAT	VEGE Pavé de saumon à faneth	VEGE Filet de colin sauce oseille	VEGE Cabillaud aux échalotes	VEGE Seiches sétoise
	ACC	Pavé fromager	Choux fleurs bolognaise lentilles	Boulettes de pois chiche	Pâtes à la mexicaine
	DESSERT	Riz pilaf / Aubergines à la tomate Gouda	Carottes BIO persillées / Lentilles au jus Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur Fruit de saison	Poêlée de poivrons / Quinoa Fruit de saison BIO	Coquillettes et râpées / Légumes façon wok Tomme d'Auvergne Fruit de saison BIO

