



	Du 02 septembre au 06 septembre	Du 09 septembre au 13 septembre	Du 16 septembre au 20 septembre	Du 23 septembre au 27 septembre	Du 30 septembre au 04 octobre	
Lundi	HO					
	PLAT	Tortellini épinards sauce tomate **	Sauté de bœuf au cumin	Chipolata *	Tajine de pois chiches	Colombo de porc *
	VEGE	Tortellini épinards sauce tomate **	Pois chiches au cumin	Saucisse végétale	Tajine de pois chiches	Chakalaka
	ACC		Haricots verts persillées Riz camarguais BIO Fromage blanc nature Fruit de saison BIO	Poêlée de carottes et champignons à la crème Coquillettes Chanteneige Fruit de saison BIO	Légumes couscous Semoule BIO Vache Picon Compote de poires BIO	Carottes persillées Purée de pommes de terre P'tit cottentin nature Compote de pommes BIO
	DESS	Vache Picon Compote de pommes BIO	Tomate mozarella	Carottes râpées BIO Chou blanc BIO mayonnaise	Radis croc sel	
Mardi	HO					
	PLAT	Sauté de bœuf aux 4 épices	Hamburger	Sauté de bœuf façon bourguignon	Sauté de veau sauce safrané	Omelette Bio du chef
	VEGE	Omelette BIO aux fines herbes	Croustillant au fromage+ pain sésame	Omelette au fromage du chef BIO	Dahi de lentilles	Omelette du chef BIO
	ACC	Ratatouille Riz camarguais BIO Petit suisse nature Fruit de saison	Salade verte (accompagnement) <b>Menu des enfants de l'école Cordier</b> Mousse au chocolat	Piperade Pommes vapeur Fruit de saison	Poêlée de légumes (haricots verts, poivrons) Pommes noisettes Plateau de fromage	Brocolis persillés Lentilles au jus Fromage blanc nature Fruit de saison Salade verte Concombre en salade
	DESS		Radis croc sel			
Mercredi	HO					
	PLAT	Sauté de volaille label rouge sauce curry	Sauté d'agneau au jus	Seiches à l'armoricaine	Sauté de volaille label rouge aux 4 épices	Sauté de bœuf aux petits oignons
	VEGE	Pois chiches sauce curry	Haricots blancs à la tomate	Flageolets aux champignons	Omelette aux oignons du chef BIO	Mélange mexicaine végétarien
	ACC	Haricots beurres persillées Semoule Yaourt nature BIO Gâteaux aux amandes et coco	Tomates provençales Purée de pommes de terre BIO Fruit de saison	Choux fleurs persillées Boullghour Camembert BIO Flan vanille nappé caramel	Haricots verts persillées Polenta Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	Tomate provençale Macaronis bio Tomme blanche
	DESS	Salade de choux fleurs	Concombre BIO en salade Carottes râpées	Tomate en salade	Carottes râpées Salade verte	Tomate BIO au basilic Céleri sauce cocktail
Jeudi	HO					
	PLAT	Sauté de porc au jus	Omelette Bio du chef	Tarte tomate chèvre	Jambon blanc de porc *	Paupiette de veau au jus
	VEGE	Galette végétarienne	Omelette Bio du chef	Tarte tomate chèvre	Galette quinoa provençale	Boulettes végétarienne
	VEGAN	Galette végétarienne Carottes fraîches sautées Pommes de terre persillées	Sauce mexicaine végétarienne Jardinières de légumes Farfalles	Galette végétale sauce tomate Salade verte (accompagnement) <b>Menu à thème : Tomate</b>	VEGAN Galette quinoa provençale Courgettes persillées Coquillettes BIO Edam Fruit de saison	VEGAN Boulettes végétariennes Ratatouille Riz camarguais
	DESS	Fruit de saison BIO Salade verte Courgettes râpées	Compote de pommes bananes Crêpe au fromage	Compote pommes cassis Céleri BIO vinaigrette Concombre en salade	Concombre BIO à la ciboulette	Fruit de saison
Vendredi	HO					
	PLAT	Filet de lieu frais sauce aurore	Dos de cabillaud sauce citron	Blanquette de colin	Filet de hoki sauce tomate	Filet de lieu frais sauce julienne
	VEGE	Lentille sauce tomate	Bouchées végétarienne blé emmental	Lentille sauce tomate	Bouchées végétarienne blé emmental	Pois chiches sauce tomate
	ACC	Purée de panais Boullghour BIO Saint Paulin AOP + pain complet BIO	Courgettes persillées BIO Lentilles au jus Lou Mirabel + pain complet BIO	Ratatouille BIO Riz camarguais Yaourt nature local Pain complet BIO	Duo de légumes (carottes, salsifis) Boullghour Coulommiers + pain complet BIO	Jardinière de légumes Semoule Yaourt nature BIO + pain
	DESS					Cake à la fleur d'oranger

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU...



\* Contient du porc  
\*\* Plat complet