





















lundi 4 septembre 2017	mardi 5 septembre 2017	mercredi 6 septembre 2017	jeudi 7 septembre 2017	vendredi 8 septembre 2017
MENU DE LE RENTREE Melon charentais Steak haché jus ail et persil Pomme noisette Vache qui rit Mousse au chocolat 	 Salade écolière 60% Taboulé 40% Emince de poulet à l'estragon Trio de légumes au brocolis Rond des ducs 60% Edam 40% Fruit de saison* Fruit de saison*	Salade mêlée au gouda Couscous maison  (merguez et boule agneau) Petit moulué 50% Mi-chèvre 50% Fruit de saison* Fruit de saison*	 Poutine râpée fedala (vinaigrette à l'orange, citron et fleur d'oranger) 70% 1/2 Pamplemousse 30% Sauté de veau façon marengo Boulghour Fraidou 40% Petit tourtain 60% Glace 	Pizza Dos de colin pané et citron Haricots verts à la tomate Yaourt aromatisé Fruit de saison* Fruit de saison*
lundi 11 septembre 2017 Salade de pâtes à la milanaise 50%  Pomme piémontaise 50% Donut's de poulet aux pépites de fromage fondu Chou fleur au gratin Croclait calcium Cantafrais Fruit de saison* Fruit de saison* 	mardi 12 septembre 2017 Pastèque Mijoté de bœuf dijonnaise Pommes rissolées Fromage frais fruité Moelleux aux amandes 	mercredi 13 septembre 2017 Salade de tomate  Chili con carne Riz Emmental 50% Chanteneige 50% Fruit de saison* Fruit de saison*	jeudi 14 septembre 2017  Feuilletée au fromage Brochette de poulet rôti aux herbes de Provence Batonnets de carottes jus ail et persil Le Vosgien 60% St Morêt 40% Fruit de saison* Fruit de saison*	vendredi 15 septembre 2017  Céleri rémoulade 40% Radis beurre 60% Beaufilet de hoky à la niçoise Pennes au beurre Pointe de brie 50% Rondelé aux noix 50% Crème dessert vanille Crème dessert chocolat
lundi 18 septembre 2017 Salade de betteraves 40% Macédoine mayonnaise 60% Aiguillette de poulet zingara Petits pois Les fripons 40% St Pa 60% Fruit de saison* Fruit de saison* 	mardi 19 septembre 2017 Melon Boulette de bœuf sauce tomate Coquille au fromage che picon 40% Carré de l'est 60% Compote Compote bi-fruit	mercredi 20 septembre 2017 Cœur de scarole Sauté de veau aux olives Frites Brique de vache 60% Tartare 40% 1/2 poire sauce chocolat	jeudi 21 septembre 2017 MENU BRETON Carotte râpée au fond d'artichaut Crêpe au poulet fromage  Salade iceberg Yaourt Malo Crêpe sucrée	vendredi 22 septembre 2017  Taboulé maison 50% Tomate 50% Haché de saumon tomate basilic Duo de carottes jaunes et oranges jus à la ciboulette Fromage blanc 50% Petit suisse 50% Fruit de saison* Fruit de saison*
lundi 25 septembre 2017  Salade campagnarde 70% Salade du Puy 30% Paupiette de veau façon marengo Haricots verts jus ail et persil Fraidou 50% Tome Py 50% Fruit de saison* Fruit de saison*	mardi 26 septembre 2017  Salade de maïs au thon 40% Salade de riz à la provençale 60% Sauté de bœuf aux oignons Beignets de chou fleur Camembert 60% Gouda 40% Fruit de saison* Fruit de saison*	mercredi 27 septembre 2017 1/2 Pamplemousse Colombo de volaille  Purée crécy maison Vache picon 30% Pont l'évêque 70% Flan nappé caramel Entremet chocolat 	jeudi 28 septembre 2017  MENU PLAISIRS Salade iceberg Penne à la bolognaise Fromage frais fruité Fruit de saison*	vendredi 29 septembre 2017 Chou blanc à l'américaine 80%  Fenouil sauce cocktail 20% Dos de colin à l'aneth Riz à la tomate Joli pré double crème Ail et fines herbes Pâtisserie

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement