

Semaine du 4 au 8 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	JUS DE FRUIT (RÉALISÉ PAR LE CHEF) PAIN MELON	SALADE ICEBERG	CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES VINAIGRETTE	PAIN SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE
Plat principal	CHEESEBURGER	BLANQUETTE DE DINDE	GIGOT D'AGNEAU	HACHÉ DE VEAU SAUCE CATALANE	POISSON PANÉ
Garniture	FRITES	RIZ	COURGETTES	TORTIS	RATATOUILLE
Produit laitier	FRAIDOU	FROMAGE BLANC AU SUCRE	FOURME D'AMBERT	YAOURT AROMATISÉ	EDAM
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUITS AU SIROP	CAKE	FRUIT	FRUIT DE SAISON

Semaine du 11 au 15 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	PAIN MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	PASTÈQUE	SALADE DE BLÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE	PAIN PÂTÉ DE CAMPAGNE*
Plat principal	SAUTÉ DE BŒUF	COLIN SAUCE CIBOULETTE	SAUTÉ D'AGNEAU	WINGS DE POULET SAUCE BARBECUE	RÔTI DE VEAU
Garniture	ALIGOT	RIZ	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE	CRUMBLE DE COURGETTES
Produit laitier	YAOURT NATURE SUCRÉ	VACHE QUI RIT	EMMENTAL	CANTAL	FROMAGE BLANC
Dessert	FRUIT	CÔNE GLACÉ VANILLE ET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT	FRUIT DE SAISON

Semaine du 18 au 22 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	PAIN HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW	TOMATES VINAIGRETTE	MELON	PAIN SALADE DE POMMES DE TERRE
Plat principal	SAUTÉ DE PORC*	PARMENTIER DE POISSON	RÔTI DE BŒUF AU JUS	PLAT VÉGÉTARIEN FAJITAS DE LÉGUMES ET SOJA	FILET DE COLIN SAUCE CRÈME
Garniture	COQUILLETES	*****	PETITS POIS	*****	CAROTTES PERSILLÉES
Produit laitier	YAOURT NATURE SUCRÉ	COULOMMIERS	MIMOLETTE	GOUDA	SAINT-NECTAIRE
Dessert	FRUIT DE SAISON	PÊCHE AU SIROP	COMPOTE	BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON

Semaine du 25 au 29 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	PAIN SALADE DE BROCOLIS	RADIS ET BEURRE	SALADE DE BLÉ	CHOU ROUGE EN SALADE VINAIGRETTE AUX HERBES	PAIN BETTERAVES VINAIGRETTE
Plat principal	SAUTÉ DE BŒUF	PAËLLA*	CUISSÉ DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	RÔTI DE PORC*
Garniture	SEMOULE	*****	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	GRATIN DE COURGETTES	TRUFFADE
Produit laitier	CAMEMBERT	SAINT-PAULIN	TOMME BLANCHE	BRIE	YAOURT NATURE
Dessert	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON	CAKE	FRUIT

Semaine du 2 au 6 octobre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	PAIN CONCOMBRE VINAIGRETTE	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES	PAIN CÉLÉRI RÉMOULADE
Plat principal	COLOMBO DE PORC*	CRUSTILLANT DE POISSON	RÔTI DE BŒUF	COLIN SAUCE CIBOULETTE	MOELLEUX DE POULET AU JUS
Garniture	RIZ CRÉOLE	GRATIN DE CHOU-FLEUR	HARICOTS BEURRE	TORTIS	PETITS POIS ET POMMES DE TERRE
Produit laitier	FRAIDOU	PETIT FILOU	MIMOLETTE	CANTAL	BRIE
Dessert	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	FRUIT

Semaine du 9 au 13 octobre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	*ITALIE* PAIN TOMATES MOZZARELLA	*FRANCE* SALADE ICEBERG	*BELGIQUE* SALADE D'ENDIVES	*PORTUGAL* RILLETES DE THON ET GRESSIN	*AUTRICHE* CAROTTES RÂPÉES
Plat principal	LASAGNE ALLA BOLOGNESE (LASAGNES À LA BOLOGNAISE)	PARMENTIER DE CANARD	CARBONADE FLAMANDE (SAUTÉ DE BŒUF À LA BIÈRE SANS ALCOOL)	FILETÉS DE POISSON	SHWEINEBRATEN* (RÔTI DE PORC À L'AIL)
Garniture	*****	*****	CAROTTES VICHY	RATATOUILLE	GRATIN DE BROCOLIS
Produit laitier	YAOURT NATURE	SAINT-NECTAIRE	EDAM	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC AU SUCRE
Dessert	RAISIN ITALIEN	DESSERT FAÇON MONT-BLANC (FROMAGE BLANC, CRÈME DE MARRON, COMPOTE DE POMME, MERINGUE)	GAUFRE	CRÈME DE CANELA (CRÈME À LA CANNELLE)	GÂTEAU FAÇON SACHERTORTE (CHOCOLAT ET CONFITURE D'ABRICOT)

Semaine du 16 au 20 octobre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	PAIN SALADE DE HARICOTS VERTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE COLESLAW	SALADE DE RIZ	PAIN SALADE ICEBERG
Plat principal	RÔTI DE VEAU	CUISSÉ DE POULET	SAUTÉ DE BŒUF	MARMITE DE POISSON	GIGOT D'AGNEAU
Garniture	TRUFFADE	COQUILLETES	PETITS POIS	PURÉE DE LÉGUMES	FRITES
Produit laitier	YAOURT NATURE	TOMME NOIRE	SAINT-PAULIN	COULOMMIERS	FROMAGE BLANC ET SUCRE
Dessert	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	COCKTAIL DE FRUITS

Semaine du 23 au 27 octobre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES	PAIN SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	PAIN TABOULÉ
Plat principal	AIGUILLETES DE POULET TANDOORI	COLIN SAUCE CIBOULETTE	SAUTÉ D'AGNEAU	BLANQUETTE	HACHÉ DE VEAU
Garniture	RIZ CRÉOLE	HARICOTS VERTS	GRATIN DE CHOU-FLEUR	ALIGOT	LÉGUMES COUSCOUS
Produit laitier	BLEU D'Auvergne	BRIE	TOMME GRISE	YAOURT NATURE	VACHE QUI RIT
Dessert	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS AUX LENTILLES CORAIL	FRUIT DE SAISON	PÊCHE AU SIROP	FRUIT