



Région ultra périphérique
Viande Origine France
Agriculture Biologique



Eco responsable
Local
MSC



Spécialité du chef
Légumerie
AOP



Appellation d'origine contrôlée
Label Rouge
IGP



Lundi	Mardi 1er septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre	Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
	Méli mélo melon pastèque LE JOUR DU Végé Hachis de lentilles tomates et salade verte Yaourt aromatisé à la vanille Compote de pomme abri Bio et petit beurre	Salade de concombres et crème ciboulette Rôti de bœuf froid et ketchup maison Galette italienne et ketchup maison Pomme rissolées Yaourt nature Bio et sucre Cake framboise spéculoos	Salade de tomate et maïs vinaigrette Émincé de volaille sauce basquaise (poivrons, oignons, tomate) Omelette Gratin de courgettes E (Courgettes et pommes de terre) Brie Crème chocolat Bio	Salade de lentilles Bio Filet de limande meunière et citron Carottes vichy Bio Tomme des Pyrénées Fruit	Salade iceberg et oignons frits Sauté de veau sauce olive (Olive, oignon, herbes de Provence, tomate, ail) Bouchée de blé sauce olive (Olive, oignon, herbes de Provence, tomate, ail) Ratatouille et pomme vapeur à l'ail Yaourt nature Bio et sucre Compote Bio pomme fraise et Sablé de Retz	Salade coleslaw Bio LE JOUR DU Végé Semoule façon couscous (Pois chiche, légumes couscous, tomates, abricots secs, raisin de Corinthe, raz el Hanout) Camembert Gâteau myrtilles	Salade d'haricots verts et vinaigrette Œufs brouillés Piperade Coquille Bio et fromage râpé Fromage blanc nature et confiture de fraise Fruit ÉCORESPONSABLE
Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Taboulé Bœuf bourguignon (Champignon, carottes, ail, herbes de provence, oignon) Pané de blé Aubergines BIO Sauce provençale Gouda Fruit Rup	Salade de tomates vinaigrette Sauté de dinde sauce forestière (Oignons, ail, champignons, crème liquide, fond, ail, concentré de tomate) Colin sauce forestière (Oignons, ail, champignons, crème liquide, fond, ail, concentré de tomate) Haricots verts BIO Yaourt aux fruits Cake aux pépites de chocolat	Rillettes de sardine cornichon Filet de merlu crème Tortis BIO Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Salade iceberg vinaigrette LE JOUR DU Végé Curry de pois chiches et mélange de 4 céréales (oignon, pois chiche, paprika, curry et tomates) Cantal Compote de pomme Bio langue de chat	Concombres vinaigrette Filet de hoki beurre blanc Mélange d'automne (butternut, potiron et panais) Comté AOP Semoule au lait Bio	Salade de penne au pesto Omelette au fromag Petit pois carottes Yaourt nature Bio et sucre Fruit de saison Écoresponsable	Courgettes râpées vinaigrette Rôti de veau au jus Pavé du fromager Purée de pommes de terre et patates douces Petit suisse nature et sucre Compote pomme vanille et boudoir	Radis beurre LE JOUR DU Végé Chili végétarien et riz Bio (Haricots rouges, oignons, ail, poivrons, carottes, tomates, maïs) Emmental Banane RUP



Région ultra périphérique
Viande Origine France
Agriculture Biologique

Eco responsable
Local
MSC



Spécialité du chef
Légumerie
AOP

Appellation d'origine contrôlée
Label Rouge
IGP

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre	Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Salade verte BIO et croûtons Sauté de dinde BBC à la sauge Colin mariné thym et citron Riz aux petits légumes Petit moulé gélifié à la vanille	Endives vinaigrette Steak de colin sauce blanquette (oignons,ail,mélange3 légumes,cème,champignon} Boulgour BIO Yaourt aromatisé Compote pomme vanille HVE et petit beurre	Taboulé BIO Bœuf bourguignon LR Omelette Haricots verts Cantal Fruit BIO	Carottes râpées LE JOUR DU Végé Gratin campagnard BIO (pomme de terre,lentilles,crème,curry) Fromage frais nature et sucre Clafoutis à la mûre	Salade de pommes de terre à l'échalote BIO Colin meunière et citron Épinards béchamel BIO Fromage frais aux fruits Fruit ECORESPONSABLE	Concombres vinaigrette LE JOUR DU Végé Riz IGP et base le lobio (haricot rouge coriandre noix tomate paprika ail oignon) Fromage fondu Président Compote pomme abricot et sablé de retz	Chou fleur sauce ciboulette au vinaigre de cid Rôti de bœuf LR et jus Croq veggie tomate coquillettes BIO Camembert Fruit BIO	Duo de carottes et choux blanc sauce aïoli Œufs brouillés Brocolis béchamel Yaourt nature et sucre Cake pâte de cacao
Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre				
Mâche et betteraves Civet de porc LR (gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre) Filet de hoki sauce miel gingembre amande Lentilles à la paysanne (carottes,champignons, échalotes, herbes de Provence) Saint Nectaire Gélifié au chocolat	Endives aux noix Quenelle nature et sauce tomate chou fleur et pomme de terre sauce mornay BIO(au fromage) Fromage blanc miel et flocons d'avoine Compote BIO et boudoir	Soupe aux fèves Brouet de poulet et champignons Pané de blé épinards Panais,carotte,navet et Blé BIO Yaourt aromatisé BIO à la vanille Fruit ECORESPONSABLE	Chou blanc, vinaigrette Steak de merlu sauce ciboulette Purée de potiron Fraidou Milles de fruits secs (pudding au pain et aux fruits secs)				