



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 4 au 8 septembre Semaine 36	Melon charentais PL Spaghettis bolonaise (bœuf BIO)PL emmental râpé Compote de pommes Spéculos SV : Spaghettis à la tomate + râpé	Croisillon à l'emmental Poulet LR Ratatouille Petits suisses aromatisés BIO	Chou chinois vinaigrette Sauté de veau PL Riz BIO créole Flan <i>Goûter : fromage blanc à la vanille / chouquettes</i>	Menu alternatif Pois chiches / laitue iceberg / croûtons / dés de cantal AOC Gratin dauphinois (Pommes de terre BIO) Tarte grillée aux pommes	Salade de pâtes Brochette de poisson MSC pané / citron Epinards béchamel et croûtons Brie et cabécou Fruit BIO de saison
Du 11 au 15 septembre Semaine 37	Tomate BIO en salade Saucisse PL Purée Crème au chocolat SP SV : omelette	Salade de riz Bœuf BIO bourguignon Carottes vichy Edam et écyre en aubrac Fruit de saison Pain complet	Salade niçoise (Pommes de terre, haricots verts BIO , tomate, œuf dur, thon, olives) Quiche Lorraine Chocolat liégeois SP SV : Pizza <i>Goûter : Pain / babybel / banane</i>	Concombre sauce bulgare Filet de poisson MSC en pipérade Boulghour Yaourt BIO	Saucisson / beurre Rôti de dindonneau Petits pois Chanteneige Fruit BIO de saison SP SV : Salade de pâtes / p.pois sans lardons
Du 18 au 22 septembre Semaine 38	Salade mélangée Pâtes à la sétoise (poules, calamars : SdeF) fromage banc BIO	Taboulé Jambon LR Chou fleur BIO au gratin Mont lacaune et petit billy Fruit de saison SP : jambon de dinde	Melon charentais BIO Emincés de dinde à la crème Pommes campagnardes Velouté fruit <i>Goûter : yaourt à boire / petit prince</i>	Salade de blé Navarin d'agneau PL Haricots beurre Tomme de vache BIO Fruit de saison	Menu alternatif Salade composée (maïs, haricots verts, tomate BIO , mozzarella) Pizza Tiramisu
Du 25 au 29 septembre Semaine 39	Radis / beurre Macaronade au bœuf BIO PL Yaourt nature sucré	Pois chiches BIO Flan aux pommes de terre Courgettes au gratin Six de savoie Fruit de saison Pain au maïs	Betteraves Cordon bleu Petits pois et carottes Camembert BIO Fruit de saison SP SV : p. pois / carottes sans lardons <i>Goûter : Flan caramel / brioche</i>	Carottes râpées Rôti de porc BIO PL Riz sauvage Calin fruit SP : paupiette de veau	Salade verte BIO Parmentier de saumon Crème anglaise Boudoirs

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



SdeF : Sud de France



LR : Label Rouge



AOP : Appellation d'Origine Protégé



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



MSC : écolabel pêche durable