

Lun. 2 sept.	Tomates / maïs	bœuf bolognaise / pâtes	Gruyère rapé / liegeois chocolat
Mar. 3 sept.	Saucisson sec	Poisson du marché sauce américaine / blé dur	Camembert / compote de pommes
Mer. 4 sept.	Chou fleur mimosa	Canard a l'orange / pommes rosti	Babybel bio / beignet confiture
Jeu. 5 sept.	<small>Repas végétarien</small> Tranche de pastèque	Omelette nature / purée maison	Bananes
Ven. 6 sept.	Piémontaise	Galettes saucisses / salade verte	Fromage blanc
Lun. 9 sept.	Betteraves /soja	Kefta d'agneau / semoule	Emmental bio / fruit de saison
Mar. 10 sept.	Carottes rapées / mimolette	Poisson du marché beurre rouge /riz créole	Yaourt sucré
Mer. 11 sept.	toast a la mousse de sardine	Émincé de veau a la crème / haricots blancs	Entremet
Jeu. 12 sept.	Concombre bulgare	Fricassée de volaille / haricots vert	Brie / raisins
Ven. 13 sept.	<small>Repas végétarien</small> Taboulé maison	Croq veggie / printanière de légumes	Brownie
Lun. 16 sept.	Friand au fromage	Sauté de porc / salsifis	Vache qui rit / pêche
Mar. 17 sept.	<small>Repas végétarien</small> Tomates / féta	Hachis parmentier végétal	Pot de glace
Mer. 18 sept.	calamars frits	Steack haché de bœuf / petits pois	Mousse au chocolat
Jeu. 19 sept.	Salade marco polo	Sauté de veau / carottes vichy	Entremet
Ven. 20 sept.	salade verte au thon	Poulet rôti / pommes de terre	Fruit
Lun. 23 sept.	<small>Repas végétarien</small> melon	pizza au fromage / salade verte	Yaourt au chocolat
Mar. 24 sept.	Paté de foie cornichons	crumble de poisson / boulgour	Édam / kiwi
Merc.25 sept.	<small>Repas végétarien</small> Oeufs dur mayonnaise	Pané fromager / pâtes	Tarte aux pommes
Jeud.26 sept.	Betteraves /maïs	Bœuf napolitaine / riz créole	Yaourt a la fraise
Vend. 27 sept.	Salade verte fromagère	Paupiette de veau / épinards béchamel	Fruit
Lund. 30 sept.	Salade de pommes de terre maquereaux	Sauté de bœuf / poêlée de légumes	Yaourt sucré



Viande Française



Produit issu du circuit court



Produit local direct producteur



Filière Bleu Blanc Cœur



Il est proposé aux enfants, tous les jours, en fin de repas un verre de **lait bio** à boire aux enfants (80 ml en maternelle, et 125 ml en élémentaire). Le lait servi à table est subventionné dans le cadre du programme « Aide UE à destination des écoles ».

Le service se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficulté notamment de réapprovisionnement. Origine des viandes bovines : France. Le service de la restauration scolaire se tient à votre disposition pour toute information sur la présence d'allergènes dans les plats proposés.