

C'EST LA RENTREE

Lundi 4 <i>Menu Végétarien</i> Macédoine BIO Nuggets de blé Coquillettes à la sauce tomate* Yaourt nature sucré	Mardi 5 Taboulé* Steak haché Haricots verts Liégeois au chocolat 	Jeudi 7 Maquereau sauce tomate Croque-monsieur* Salade iceberg Compote pomme-poire	Vendredi 8 Escalope de dinde à la crème, carottes, champignons* Riz Camembert Banane
Lundi 11 <i>Menu Végétarien</i> Concombres à la crème* Omelette BIO* Petits pois/carottes Emmental Pomme	Mardi 12 Tomates à la vinaigrette* Dos de colin sauce aurore* Purée de pommes de terre* Eclair au chocolat	Jeudi 14 Salade verte Chili con carne* Riz Yaourt aromatisé 	Vendredi 15 Betteraves à la vinaigrette Fusillis à la carbonara* Parmesan ou emmental râpé Compote de pommes
Lundi 18 Bâtonnets de surimi Jambon blanc Purée de lentilles corail* Fromage blanc sucré	Mardi 19 <i>Menu Végétarien</i> Croq'fromage Gratin de courgettes au cumin* Salade de fruits maison*	Jeudi 21 Escalope de dinde à la crème et champignons* Duo de haricots verts et blancs Fromage frais aux herbes Tiramisu au Speculoos*	Vendredi 22 Salade iceberg Hachis parmentier* Camembert Glace à l'eau 
Lundi 25 Salade de tomates et maïs Cheeseburger* Yaourt à boire	Mardi 26 Gratin de poisson* Salade verte Mimolette Compote	Jeudi 28 Carottes râpées* Rôti de porc froid Flageolets Petits Suisse aux fruits	Vendredi 29 <i>Menu Végétarien</i> Œuf dur* mayo Raviolis aux légumes Gâteau au chocolat*



Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. Pain farine Label Rouge. *Plat fait maison.