
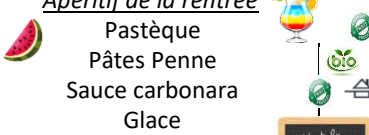
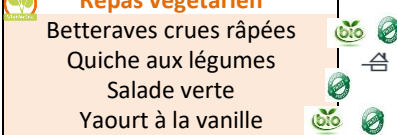
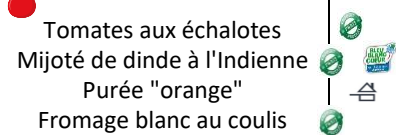
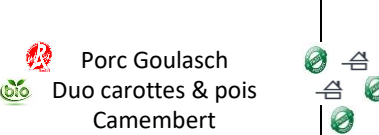
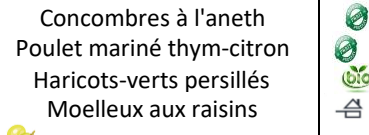

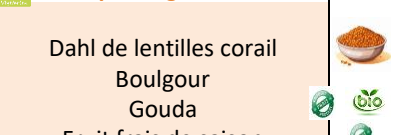
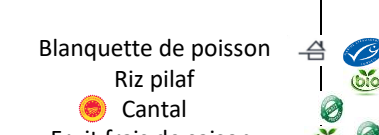
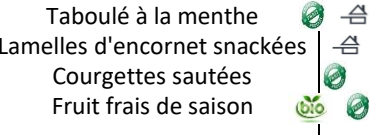
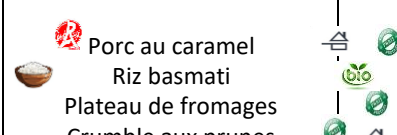
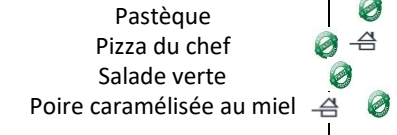
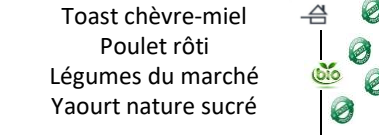
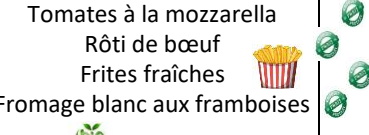
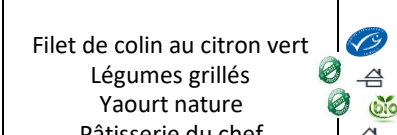
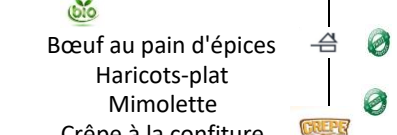

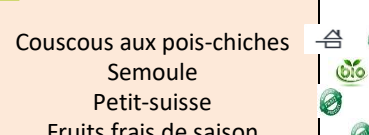
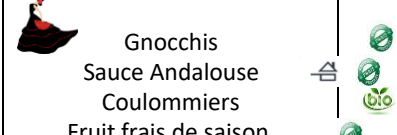
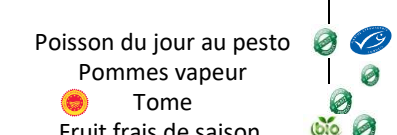
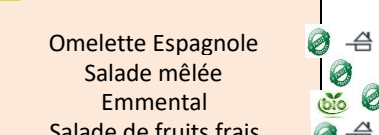


	Du 1 au 5 septembre	qualité	Du 8 au 12 septembre	qualité	Du 15 au 19 septembre	qualité	Du 24 au 26 septembre	qualité
LUNDI	Apéritif de la rentrée Pastèque Pâtes Penne Sauce carbonara Glace 		Repas végétarien Betteraves crues râpées Quiche aux légumes Salade verte Yaourt à la vanille		Tomates aux échalotes Mijoté de dinde à l'Indienne Purée "orange" Fromage blanc au coulis		Porc Goulsch Duo carottes & pois Camembert Tarte aux pommes	
MARDI	Concombres à l'aneth Poulet mariné thym-citron Haricots-verts persillés Moelleux aux raisins		Sauté de boeuf aux olives Carottes Vichy Emmental Salade de fruits frais		Repas végétarien Dahl de lentilles corail Boulgour Gouda Fruit frais de saison		Blanquette de poisson Riz pilaf Cantal Fruit frais de saison	
MERCREDI	Taboulé à la menthe Lamelles d'encornet snackées Courgettes sautées Fruit frais de saison Gâteau du chef + lait		Porc au caramel Riz basmati Plateau de fromages Crumble aux prunes Pain + confiture		Pastèque Pizza du chef Salade verte Poire caramélisée au miel Pain d'épices + compote		Toast chèvre-miel Poulet rôti Légumes du marché Yaourt nature sucré Gâteau du chef + jus	
JEUDI	Tomates à la mozzarella Rôti de bœuf Frites fraîches Fromage blanc aux framboises		Filet de colin au citron vert Légumes grillés Yaourt nature Pâtisserie du chef		Bœuf au pain d'épices Haricots-plat Mimolette Crêpe à la confiture		 Menu des enfants	
VENDREDI	Repas végétarien Couscous aux pois-chiches Semoule Petit-suisse Fruits frais de saison		Gnocchis Sauce Andalouse Coulommiers Fruit frais de saison		Poisson du jour au pesto Pommes vapeur Tome Fruit frais de saison		Repas végétarien Omelette Espagnole Salade méele Emmental Salade de fruits frais	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE-Diététicienne

La Ferme d'ILLATS



Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

