






<p>LUNDI 04/09 – MENU VÉGÉTARIEN –</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tomates Farcies Végétales – Riz – Bûche du Pilat – Compote Bio 	<p>MARDI 05/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Asperges vinaigrette – Sauté de volaille ou Boulette Tomate Soja – Chou-Fleurs persillade – Salade de Fruits Frais 	<p>JEUDI 07/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Radis au beurre – Médaillon de Merlu (Aïoli) ou Plats de Légumineuses et Céréales – Pomme vapeur – Yaourt aromatisé 	<p>VENDREDI 08/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tortis couleurs – Merguez ou Nuggets de Blé – Ratatouille – Fruit de saison
<p>LUNDI 11/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Salade verte – Brandade de Poisson ou Plats de Légumineuses et Céréales – Flan caramel 	<p>MARDI 12/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tomates Mozzarella – Blanquette de veau ou Pané Tomate/Mozzarella – Jeunes Carottes – Fruit de saison 	<p>JEUDI 14/09 – MENU VÉGÉTARIEN –</p> <ul style="list-style-type: none"> – Chili Végétarien – Blé Bio – Vache qui rit – Coupelle de Fruit 	<p>VENDREDI 15/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Melon – Cordon bleu ou Omelette – Gratin de Courgettes – Petit Suisse
<p>LUNDI 18/09 – MENU VÉGÉTARIEN –</p> <ul style="list-style-type: none"> – Betteraves / Maïs – Bolognaise de Lentilles – Penne (Râpée) – Crème Chocolat 	<p>MARDI 19/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Filet de dinde ou Tomate végétale – Gratin de Blettes – Morbier – Salade de Fruits Frais 	<p>JEUDI 21/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Salade de Pois chiche – Filet de Hoki (sauce Vanille) ou Plats de Légumineuses et Céréales – Poêlée de Légumes – Fruit de saison 	<p>VENDREDI 22/09 «MENU ECOLORIV»</p> <ul style="list-style-type: none"> – Carottes râpées Bio – Boeuf à la Provençale Local ou Pané Emmental/Epinard – Boulgour Bio – Fromage Blanc Bio 
<p>LUNDI 25/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Melon – Poisson pané ou Plats de Légumineuses et Céréales – Petits Pois – Yaourt 	<p>MARDI 26/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Salade de Tomates/Feta – Rôti de veau ou Boulettes Pois Chiche – Duo de Haricots – Fruit de saison 	<p>JEUDI 28/09 – MENU VÉGÉTARIEN –</p> <ul style="list-style-type: none"> – Salade Verte – Lasagnes Epinard/Ricotta (Plat unique) – Tarte au Flan 	<p>VENDREDI 29/09</p> <ul style="list-style-type: none"> – Chipolatas ou Bouchée de Blé Tomates/Chèvre – Purée de Légumes – Carré Frais – Fruit de saison



FAIT MAISON



FRAIS



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.
Tous nos fromages sont au lait pasteurisé.

	<p>LA CUISINE CENTRALE SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER SES MENUS EN FONCTION DE L'APPROVISIONNEMENT.</p>
--	--