

























		SEMAINE	LUNDI 2 SEPTEMBRE	MARDI 3 SEPTEMBRE	JEUDI 5 SEPTEMBRE	VENDREDI 6 SEPTEMBRE
  GESTIONNAIRE  PRINCIPALE-ADJOINTE 	ENTREES		CAROTTES RAPEES AU PIGNON DE PIN MESCLUN 	MESCLUN AU ROQUEFORT SALADE	BETTERAVES ROUGE MIMOSA 	SALADE PIEMONTAISE SALADE 
	PLAT CHAUD		GRILLADE DE PORC DE CHEZ CHAPUIS 	FILET DE COLIN SAUCE PIQUILLOS 	EMINCE DE DINDE A LA DIJONNAISE 	PIECE DE BŒUF DU BOUCHER 
	LEGUMES			LEGUMES DU MARCHÉ 		HARICOTS VERTS
	FECULENTS		POMMES SAUTEES	SEMOULE DE COUSOCUS	POLENTA 	
	FROMAGE		YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
	DESSERT			SMOOTHIE	MOUSSELINE DE PECHE	FRUITS AU SIROP
			FRUITS DE SAISON	FRUITS	FRUITS	FRUITS
		SEMAINE	LUNDI 9 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENDREDI 13 SEPTEMBRE
  GESTIONNAIRE  PRINCIPALE-ADJOINTE 	ENTREES		MORTADELLE PISTACHEE MESCLUN	SALADE NICOISE 	RILLETTE DE SAUMON MAQUEREAUX 	SALADE DE PERLES MOZZARELLA MESCLUN 
	PLAT CHAUD		MEUNIERE DE POISSON AU CITRON	MANCHON DE CANARD A L'ORANGE 	ROTI DE VEAU BRAISE 	PIECE DE BŒUF AU PAPRIKA 
	LEGUMES		POMMES VERDURETTES	JULIENNE DE LEGUMES		POELLEE DE LEGUMINEUSE
	FECULENTS				PUREE MOUSSELINE	
	FROMAGE		YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
	DESSERT		TARTE AUX POMMES		PANNA COTTA	GLACE
			FRUITS	FRUITS DE SAISON	FRUITS	FRUITS

Des changements sont susceptibles d'intervenir dans le menu en cas de non livraison des produits.

Le logo « fait maison »  correspond aux plats cuisinés entièrement sur place et à partir de produits brut. (décret N°2014-797 du 11/07/14)