











## Période du 1 au 4 septembre 2020

	Mardi 01/09	Mercredi 02/09	Jeudi 03/09	Vendredi 04/09
	CONCOMBRE EN SALADE	SALADE DE BETTERAVES	SALADE VERTE BIO	SALADE DE COQUILLETES BIO AU PESTO
	HACHÉ DE VEAU SAUCE AUX OLIVES 	AÏOLI ET LEGUMES BIO 	DAUBE DE BŒUF 	OMELETTE MAISON AU FROMAGE RÂPÉ
	POMMES NOISETTES		RIZ CAMARGUAIS PILAF	COURGETTES PROVENÇALE 
	CAMEMBERT BIO	TOMME NOIRE	EDAM	MIMOLETTE
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	TARTE GRILLÉE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON










## Période du 07 au 11 septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
CÈLERI RÂPÉ RÉMOULADE	ROULÉ AU FROMAGE	MELON JAUNE	CONCONCOMBRE EN SALADE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
NUGGETS DE BLÉ ENROBANTE ÉCHALOTE	 F SAUTÉ BOURGUIGNON	 ESCALOPE DE PORC DIJONNAISE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TAJINE	 PAVÉ DE POISSON MARINÉ À LA PROVENÇALE
 RATATOUILLE MAISON	CAROTTES PERSILLÉES	LENTILLES	SEMOULE BIO	MACARONI BIO ET EMMENTAL RAPÉ
TOMME BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE FRAIS AU SEL DE GUÉRANDE	CARRÉ DE L'EST	CŒUR DE DAME
DESSERT LACTÉ NAPPÉ AU CARMEL	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE POMME-FRAISE BIO	GÂTEAU ANANAS CARMEL	FRUIT DE SAISON











## Période du 14 au 18 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MACÉDOINE, AGRÉMENTÉE DE MAYONNAISE	MÉLI MÉLO DE SALADES VERTES	SALADE DE TOMATES	MELON CHARENTAIS BIO	TABOULÉ
SAUTÉ DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE 	QUINIFLLES À TOMATE LA 	SAUCISSE CATALANE 	BOLOGNAISE AU BŒUF 	CUBES DE COLI PANÉ & CITRON 
BOULGOUR BIO	RIZ CAMARGUAIS PILAF	COURGETTES FRAÎCHES PERSILLÉES	SPIRALES BIO ET EMMENTAL RÂPÉ	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL
TOMME NOIRE	CAMEMBERT BIO	FROMAGE FONDU PRÉSIDENT	BÛCHETTE MI-CHÈVRE	FROMAGE BLANC SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON










## Période du 21 au 25 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ROULADE DE VOLAILLE	DUE DE CHOUX RÂPÉ BIO	PIZZA AU FROMAGE	LAITUE ICEBERG ET CROÛTONS	SALADE DE COESLAW BIO
CORDON BLEU 	BŒUF SAUTÉ SAUCE BOBO 	ŒUFS DURS 	SAUTÉ DE PORC SAUCE CRÉTOISE 	BRANDADE DE POISSON PARMENTIÈRE 
RATATOUILLE MAISON	SPAGHETTI	EPINARDS À LA CRÈME	CAROTTES PERSILLÉES	
BREBIS CREME	TOMME BLANCHE	MONTBOISSIER	POINTE DE BRIE BIO	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	PARIS BREST 	FRUIT DE SAISON





## Période du 28 septembre au 04 octobre 2020






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	SALADE DE LENTILLES BIO	MÉLI MÉLO DE SALADE VERTES	MACÉDOINE, AGRÉMENTÉE DE MAYONNAISE	CONCOMBRE EN SALADE
STICK VÉGÉTARIEN SAUCE MÉDITERRANÉENNE 	BOULETTES DE VEAU SAUCE MARENGO 	SAUTÉ DE DINDE AU CURRY 	HACHIS PARMENTIER MAISON (PURÉE BIO) 	ENCORNETS À LA SÉTOISE 
COQUILLETTES BIO ET EMMENTAL RÂPÉ	COURGETTES FRAÎCHES PERSILLÉES	PURÉE DE POTIRON		RIZ CAMARGUAIS CRÉOLE
TOMME NOIRE	SAINT NECTAIRE	CROCLAIT	BÛCHETTE MI-CHÈVRE	YAOURT NATURE SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME-ABRICOT BIO	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON BIO





Période du 05 au 11 octobre 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE BETTERAVES	CONCOMBRE VINAIGRETTE MAISON À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	ŒUFS DURS MAYONNAISE	SALADE VERTE BIO	FRIAND AU FROMAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE ROUGAIL 	POULET RÔTI AU JUS 	CORDON BLEU 	BLANQUETTE DE VEAU 	NUGGETS DE BLÉ SAUÉ AU CURRY AU FROMAGE BLANC CURRY 
LENTILLES VERTES BIO À LA PAYSANNE	HARICOTS BEURRE SAVEUR DU MIDI	PAPILLONS BIO ET EMMENTAL RÂPÉ	CAROTTES VICHY	PURÉE DE POTIRON
CARRÉ DE L'EST	GOUDA BIO	MIMOLETTE	FROMY	TOMME
FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTÉ NAPPÉ AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POIRES	FRUIT DE SAISON BIO







***Période du 12 au 18 octobre 2020***

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------






	TOUS FOUS DU GOÛT			

*Bon Appetit!*



**Période du 19 au 25 octobre 2020**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE BLÉ BIO À LA PARISIENNE	CÈLERI RÂPÉ RÉMOULADE	MACÉDOINE, AGRÉMENTÉE DE MAYONNAISE	SALADE VERTE ET CUBES DE MIMOLETTE	DUO DE CHOUX SAUCE VINAIGRETTE
STICK VÉGÉTARIEN FROMAGE BLANC CURRY 	POULET ÉMINCÉ SAUCE BASQUAISE 	HÂCHÉ DE VEAU SAUCE FORSTIÈRE 	PAVÉ DE POISSON MARINÉ À LA PROVENÇALE 	SAUCE CARBONARA 
HARICOTS BEURRE SAVEUR DU MIDI	FRITES	BOULGOUR PILAF BIO	CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL	MACARONI BIO ET EMMENTAL RÂPÉ
EDAM	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME NOIRE	MONTBOISSIER
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	BEIGNET AUX POMMES	COMPOTE POMME-ANANAS












**Période du 26 au 30 Octobre 2020**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
TABOULÉ BIO	LAITUE ICEBERG ET MAÏS	SALADE VERTE ET CŒURS DE PALMIERS	VELOUTÉ DE POTIRON	ROULÉ AU FROMAGE
 CORDON BLEU	 COLIN FAÇON FISH AND CHIPS ET CITRON	 SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	 BOLOGNAISE AU BŒUF	OMELETTE MAISON AUX HERBES
HARICOTS VERTS À L'AIL	RIZ CAMARGUAIS PILAF	PETITS POIS AU JUS	 SPIRALES BIO ET EMMENTAL RÂPÉ	JARDINIÈRE DE LÉGUMES BRAISÉE
FROMAGE FRAIS AU SEL DE GUÉRANDE	TOMME BIO	COULOMMIERS	CŒUR DE DAME	PETIT SUISSE SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO

