














			Jeudi 1 septembre	Vendredi 2 septembre
			<p><i>C'EST LA RENTRÉE</i></p>  <p>Melon</p> <p>Steack haché sauce tomate</p> <p>Haricots verts BIO ail et persil </p>  <p>Crème anglaise</p>  <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Filet de colin  sauce aux aromates</p> <p>Rosti de pommes terre</p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Fruit de saison</p>



Lundi 5 septembre	Mardi 6 septembre	Mercredi 7 septembre	Jeudi 8 septembre	Vendredi 9 septembre
Rosette et cornichons	 Prolongeons l'été ! Concombre  au fromage blanc		Cake aux olives et fromage	Pastèque
Sauté de boeuf sauce tomate 	Escalope de dinde mayonnaise		Filet de hoki sauce citron 	Raviolis au fromage sauce tomate
Petits pois et carottes BIO 	 Taboulé olé-olé ! 		Chou fleur BIO persillés 	
Cantal AOP 	Yaourt sucré régional 		Fromage blanc sucré	Emmental râpé BIO 
Fruit de saison	Mousse au chocolat 		Fruit de saison	Donuts

api Menus du 12 au 16 septembre 2022

Légende :

-  **PRODUIT BIO**
-  **PRODUIT REGIONAL**
-  **CUISINES PAR NOS CHEFS**
-  **PRODUIT LABELLISE**
-  **PRODUIT PÊCHE DURABLE**

Lundi 12 septembre	Mardi 13 septembre	Mercredi 14 septembre	Jeudi 15 septembre	Vendredi 16 septembre
Coeur de palmier et maïs	Salade de perle de pâtes		Tomates mozzarella	Concombre au fromage blanc 
Sauté de dinde sauce basquaise	Crêpe au fromage		Paupiette de veau sauce crème	Filet de lieu sauce au thym 
Semoule BIO 	Salade verte vinaigrette		Haricots beurre	Courgettes BIO 
Saint nectaire AOP 	Camembert BIO 		Fromage blanc sucré	Suisse fruité
Ananas au sirop	Fruit de saison		Compote BIO 	Gâteau au pépète de chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

api Menus du 19 au 23 septembre 2022

Légende :

- PRODUIT BIO
- PRODUIT REGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISE
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 19 septembre	Mardi 20 septembre	Mercredi 21 septembre	Jeudi 22 septembre	Vendredi 23 septembre
Salade de lentilles	Melon		Pâté en croûte	<p>VIVE L'AUTOMNE </p> <p>Endives et dés de fromage</p> <p>Emincé de boeuf sauce forestière </p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Eclair au chocolat</p>
Sauté de porc sauce milanaise	Quenelle sauce aurore		Filet de hoki sauce diépoise	
Carottes au jus	Semoule BIO		Brocolis BIO	
Edam BIO	Maasdam BIO		Cantal AOP	
Fruit de saison	Liégeois à la vanille		Fruit de saison	

api Menus du 26 au 30 septembre 2022

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
REGIONAL

CUISINES PAR
NOS CHEFS



PRODUIT
LABELLISE



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 26 septembre	Mardi 27 septembre	Mercredi 28 septembre	Jeudi 29 septembre	Vendredi 30 septembre
Pois chiche au cumin	Endives régionales et croûtons 		Concombre au fromage blanc 	Salade de perle de pâtes
Omelette fraiche nature	Poisson meunière		Aiguillette de volaille sauce colombo	Sauté de boeuf sauce bourguignon 
Piperade	Haricots blanc sautées à la tomate		Mélange carottes et navets	Courgettes BIO persillées 
Petit moulé	Camembert BIO 		Yaourt régional sucré 	Saint nectaire AOP 
Fruit de saison BIO 	Pêche au sirop		Compote de pomme BIO maison 	Fruit de saison