

Menus du 1 au 4 septembre :

- *Mardi 1er septembre* : Pastèque, boulettes au bœuf sauce barbecue, pommes de terre cubes rissolées, Saint Nectaire AOP, mousse au chocolat.
- *Mercredi 2 septembre* : Dips de légumes au fromage blanc et ciboulette, jambon blanc, mini penne, emmental BIO râpé, cake du chef à la framboise.
- *Jeudi 3 septembre* : Crêpe au fromage, poisson de la criée du jour MSC sauce au thym, carottes à l'étuvée, fromage blanc aux fruits, fruit de saison.

Menus du 7 au 11 septembre :

- *Lundi 7 septembre* : Salade de pépinettes à l'huile d'olive, rôti de dinde sauce au curry doux, haricots beurre à l'échalote, yaourt aromatisé régional, fruit de saison.
- *Mardi 8 septembre* : Betteraves BIO à la framboise, saucisse de porc CE2 sauce brune, purée de pommes de terre et céleri, bûchette de chèvre, Saint Paulin, compote pommes BIO vanille du chef.
- *Jeudi 10 septembre* : Tarte du chef à la tomate et moutarde, poisson blanc meunière MSC, brocolis béchamel, suisse sucré, fruit de saison.
- *Vendredi 11 septembre (Pasta party)* : Concombre au fromage ail et fines herbes, bolognaise de lentilles BIO, torsades, yaourt aromatisé régional, compote pommes BIO vanille du chef.

Menus du 14 au 18 septembre :

- *Lundi 14 septembre* : Taboulé (semoule BIO), pavé de merlu MSC sauce au cerfeuil, courgettes à l'ail, fromage blanc sucré, pêche au sirop.
- *Mardi 15 septembre* : Macédoine de légumes façon cocktail, paupiette de veau sauce aux olives, blé BIO pilaf, yaourt aux fruits, fruit de saison.
- *Jeudi 17 septembre (Comme un dimanche)* : Salade verte à la moutarde à l'ancienne, émincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence, gratin dauphinois, Coulommiers, gâteau invisible aux pommes du chef.
- *Vendredi 18 septembre* : Melon jaune, pastachiches HVE sauce arrabiata, Cantal AOP, liégeois vanille.

Menus du 21 au 25 septembre :

- *Lundi 21 septembre* : Salade de blé BIO à l'ail, émincé de pintade sauce aux champignons, petits pois CE2 au romarin, suisse fruité, fruit de saison.
- *Mardi 22 septembre* : Brocolis façon Saint Hubert, jambon blanc, purée de pommes de terre et butternut, Saint Nectaire AOP, flan nappé caramel.
- *Jeudi 24 septembre* : Pizza au fromage, poisson blanc meunière MSC, haricots beurre persillés, yaourt BIO sucré, fruit de saison.
- *Vendredi 25 septembre* : Carottes râpées aux agrumes, lasagnes de légumes à la provençale, bûchette lait mélange, crêpe sucrée.

Menus du 28 septembre au 2 octobre :

- *Lundi 28 septembre* : Betteraves BIO à la framboise, rôti de porc LR sauce ketchup cuisinée, pommes de terre noisette, fromage blanc sucré, fruit de saison.
- *Mardi 29 septembre* : Salade de boulgour à l'échalote, omelette nature, courgettes béchamel, fromage de chèvre frais, crème vanille.
- *Mercredi 30 septembre* : Salade de fusillis BIO au balsamique, filet de hoki MSC sauce provençale, carottes CE2 au thym, tomme noire IGP, fruit de saison.
- *Jeudi 1er octobre* : Concombre au fromage blanc et ciboulette, riz BIO et allumettes de dinde à la reine, verre de lait, cake du chef poire chocolat.

Menus du 5 au 9 octobre :

- *Lundi 5 octobre* : Chou-fleur CE2 façon cocktail, couscous aux légumes (semoule BIO, pois chiches et légumes), emmental, liégeois chocolat.
- *Mardi 6 octobre* : Salade de perles à la coriandre, morceaux de colin MSC au four, haricots verts BIO à l'ail, suisse fruité, fruit de saison.
- *Mercredi 7 octobre* : Céleri râpé façon rémoulade, sauté de dinde sauce façon blanquette, blé BIO pilaf, camembert, fruit de saison.
- *Jeudi 8 octobre (Tous ensemble à table)* : Tartinade de carottes, fromage frais et cumin, parmentier à l'effiloché de canard, yaourt sucré, biscuit roulé à la confiture.

Menus du 12 au 16 octobre :

- *Lundi 12 octobre* : Salade de pommes de terre aux oignons rouges, sauté de porc sauce colombo, brocolis, fromage blanc sucré, fruit de saison.
- *Mardi 13 octobre (Fajitas Party)* : Salade iceberg façon Caesar, garniture fajitas (égrainé de pois BIO, maïs et sauce tomate épicée), wrap galette, Saint Nectaire AOP, mousse au chocolat.
- *Jeudi 15 octobre (Aux couleurs de l'automne)* : Velouté de butternut, boulettes au bœuf sauce aux champignons, coquillettes BIO, mimolette, fruit de saison.
- *Vendredi 16 octobre* : Macédoine de légumes à la bulgare, marmite de la mer, riz BIO créole, yaourt aromatisé régional, gâteau au yaourt du chef.