

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1 Du 2 au 6 septembre	<b>Menu de la rentrée</b> <b>Melon jaune</b>  <b>Crispidor à l'emmental</b>  <b>C'est la Rentrée!</b> <b>Coquillettes et ketchup</b>  <b>Pointe de brie</b>  <b>Crème dessert vanille</b>	<b>Betteraves rouges vinaigrette</b>  <b>Dés de saumon sauce oseille</b>  <b>Riz</b>  <b>Yaourt nature</b>   <b>Fruit de saison</b>	 <b>Concombre vinaigrette</b>   <b>Veau façon blanquette</b>   <i>Boulettes de flageolets sauce crème</i>   <b>Carottes persillées et pommes de terre</b>  <b>Cantadou ail et fines herbes</b>  <b>Cake au yaourt</b>	<b>Pastèque</b>   <b>Hachis parmentier de bœuf</b>   <i>Parmentier de légumes</i>   <b>Fromage fondu Vailotte</b>  <b>Pêche au sirop</b>
	SEMAINE 2 Du 9 au 13 septembre	 <b>Salade de lentilles échalotes</b>   <b>Boulettes de bœuf sauce provençale</b>   <i>Boulettes de soja sauce tomate</i>  <b>Ratatouille</b>  <b>Yaourt nature</b>  <b>Fruit de saison</b>	 <b>Salade verte vinaigrette</b>  <b>Bouglhour sauce tajine marocain - pois chiches et raisins secs</b>   <b>Tomme du Père-Antoine</b>   <b>Fromage blanc et coulis de fruits</b>	<b>Salade de blé tomate</b>  <b>Merlu sauce citron</b>  <b>Piperade (poivrons) et pomme vapeur</b>   <b>Camembert</b>  <b>Smoothie abricots - pommes - bananes</b>
SEMAINE 3 Du 16 au 20 septembre	 <b>Salade de riz façon niçoise</b>  <b>Colin sauce armoricaine</b>  <b>Ratatouille</b>  <b>Fromage frais Tartare</b>  <b>Fruit de saison</b>	 <b>Tomate en salade</b>   <b>Bœuf sauté au curry</b>   <i>Omelette au curry</i>   <b>Carottes rondelles</b>   <b>Pont l'Evêque AOP</b>  <b>Riz au lait</b>	 <b>Concombre Bio vinaigrette</b>  <b>Nuggets de poulet et ketchup</b>   <i>Finger graines - soja et ketchup</i>   <b>Epinards</b>   <b>Petit-Suisse</b>  <b>Cake au chocolat</b>	 <b>Melon</b>  <b>Garniture façon vol au vent (quenelle, champignon, salsifis, carotte, béchamel)</b>  <b>Riz</b>   <b>Tomme de Pierre Percée</b>  <b>Yaourt aux fruits</b>
	SEMAINE 4 Du 23 au 27 septembre	<b>Radis et beurre</b>   <b>Sauté de dinde au romarin</b>   <i>Quinoa korma végétarien - patates douces et edamames</i>  <b>Quinoa</b>   <b>Edam</b>  <b>Ile flottante</b>	 <b>Taboulé</b>  <b>Enchilada (tortilla, haricots rouges, légumes ratatouille, maïs et emmental)</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Yaourt nature</b>  <b>Compote pomme</b>	<b>Salade du meunier (blé, tomate, maïs)</b>  <b>Colin d'Alaska pané riz soufflé</b>   <b>Poêlée de légumes</b>   <b>Fromage blanc</b>  <b>Fruit de saison</b>

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 5 Du 30 septembre au 4 octobre	<p><b>Salade de pommes de terre ravigote</b></p> <p><b>Poulet sauce forestière</b></p> <p><i>Quenelle sauce forestière</i></p> <p><b>Chutney de courgettes</b> (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p> <p><b>Cantal AOP</b></p> <p><b>Compote pommes - abricots</b></p>	<p><b>Salade bulgare</b> (concombre, carotte)</p> <p><b>Farfalles sauce champignons à la crème</b></p> <p><b>Yaourt nature</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette au miel</b></p> <p><b>Knack</b></p> <p><i>Lentilles patate douce oignon et emmental</i></p> <p><b>Lentilles</b></p> <p><b>Coulommiers</b></p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Quinoa façon taboulé</b></p> <p><b>Duo de colin d'Alaska et saumon sauce citron</b></p> <p><b>Brocolis au curry</b></p> <p><b>Gouda</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
SEMAINE 6 Du 7 au 11 octobre	<p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p><b>Colin d'Alaska pané et ketchup</b></p> <p><b>Semoule</b></p> <p><b>Bûche de chèvre</b></p> <p><b>Smoothie pommes - bananes - sirop d'érable</b></p>	<p><b>Betterave et maïs</b></p> <p><b>Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés</b></p> <p><i>Parmentier égréné végétal et purée de pois cassés</i></p> <p><b>Brie</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade bulgare</b> (carotte, concombre)</p> <p><b>Riz thaï korma végétarien patate douce et edamames</b></p> <p><b>Fromage frais Rondelé nature</b></p> <p><b>Flan saveur vanille nappé caramel</b></p>	<p><b>Salade de pois chiche</b></p> <p><b>Sauté de bœuf jus aux herbes</b></p> <p><i>Boulghour à la tomate - légumes racines</i></p> <p><b>Jardinière de légumes et pommes de terre</b></p> <p><b>Fromage blanc</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
SEMAINE 7 Du 14 au 18 octobre	<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p><b>Colin d'Alaska sauce aux épices douces</b></p> <p><b>Purée de pomme de terre à la noix de muscade</b></p> <p><b>Yaourt nature</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>ODYSSÉE DU GOÛT</b></p> <p><b>Endives vinaigrette agrumes - cannelle</b></p> <p><b>Sauté de dinde sauce pommes - curry crémée</b></p> <p><i>Falafel sauce pommes-curry crémée</i></p> <p><b>Céréales gourmandes</b></p> <p><b>Edam</b></p> <p><b>Dessert lacté à boire au chocolat</b></p>	<p><b>L'odyssée du goût : Les épices</b></p> <p><b>Salade verte vinaigrette aux herbes</b></p> <p><b>Nugget de blé et sauce fromage blanc - épices kebab</b></p> <p><b>Haricots verts et pomme de terre</b></p> <p><b>Gorgonzola</b></p> <p><b>Cake aux épices et crème anglaise</b></p>	<p><b>Concombre rondelles</b></p> <p><i>Faralles sauce pois chiches - épinards - tandoori et pois chiches rôtis</i></p> <p><b>Fromage fondu Carré</b></p> <p><b>Compote pommes - poires - cardamone</b></p>

**Bonnes vacances !**