



	Du 31 août au 4 septembre	qualité	Du 7 au 11 septembre	qualité	Du 14 au 18 septembre	qualité	Du 21 au 25 septembre	qualité	Du 28 septembre au 2 octobre	qualité
LUNDI	Demain: 		Repas Végétarien Batavia mimosa Haricots-rouges Mexicaine Coquillettes Saint Paulin Flan au caramel		Concombres à l'aneth Tajine de dinde aux prunes Semoule Coulommiers Fruit frais de saison		Betteraves aux pommes Rôti de boeuf Petits-pois au jus Gouda Gâteau Basque		Repas Végétarien Œuf dur sauce cocktail Pizza chèvre-miel-prunes Iceberg Yaourt au lait entier	
MARDI	Apéritif de rentrée Pastèque Poulet rôti Frites Gouda Glacé		Taboulé aux mirabelles Mijoté de bœuf Carottes rôties au miel Petit Réortais Fruit frais de saison		Repas Végétarien Tomates-mâis-graines Omelette à l'Espagnole Salade mêlée Tomme affinée Riz au lait		Carottes râpées au citron Parmentier de poisson Petit-suisse Fruit frais de saison		Menu orange Melon charentais Saucisse Purée carottes-patates douces Mimolette Moelleux aux abricots	
MERCREDI	Tomates vinaigrette Joue de boeuf aux Quetsches Courgettes grillées Fromage Gâteau du chef		Salade de lentilles et tomates Pizza Reine Iceberg Fromage Glacé		Salade de pastèque à la menthe Hampe de bœuf grillé Pâtes Fromage Fruit frais de saison		On brunch ! Jambon blanc-œufs brouillés Pommes sautées Salade de tomates Fromage Crumble aux prunes rouges		Concombres à la crème Filet de colin sauce tomate Boullgour Chèvre Fruit frais de saison	
JEUDI	Repas Végétarien Carottes râpées Quiche au cheddar Salade verte Biscuit Yaourt au lait entier		Betteraves aioli Filet de Merlu au citron Ecrasé de pommes de terre Petit-suisse Fruit frais de saison		Melon jaune Fricassée de porc au miel Haricots-plats Mimolette Gâteau du chef		Repas Végétarien Concombres au fromage blanc Blanquette d'haricots-blancs Riz pilaf Petit Réortais Fruit frais de saison		Palmier au pesto Bœuf thai Wok de légumes Vache Picon Ile flottante	
VENDREDI	Concombres à la crème Filet de colin à la Provençale Riz créole Emmental Fruit frais de saison		Pastèque Longe de porc Haricots-verts Brie Clafoutis aux prunes		Salade-croûtons-raisons Dos de colin sauce curry Ebyl Fromage blanc vanillé		 Menu des enfants		Tomates basilic Pennes A la Carbonara Edam Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Origine des
produits:
FRAIS



IGP
Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC
BIO



FAIT MAISON
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



Délice de Saintonge L17



Libourne primeur



Le produit du mois



La prune