











Menus de Septembre 2016

	Lundi 29 août 2016	Mardi 30 août 2016	Mercredi 31 août 2016	Jeudi 1 septembre 2016	Vendredi 2 septembre 2016
Entrée				Pastèque	Terrine de légumes sauce cocktail
Plat principal				Pâtes bio Bolognaise 	Filet de poisson meunière citron frais
Garniture				Salade verte	Haricots beurre oignons brunis
Produit Laitier				Emmental râpé	
Dessert				Crème dessert à la vanille	Fruit de saison* 

	Lundi 5 septembre 2016	Mardi 6 septembre 2016	Mercredi 7 septembre 2016	Jeudi 8 septembre 2016	Vendredi 9 septembre 2016
Entrée	Taboulé oriental à l'huile d'olive	Œufs mayonnaise		Salade de tomates vinaigrette maison	Salade de Courgettes râpées/Carottes bio vinaigrette balsamique
Plat principal	steak haché vbf sauce poivrade	Filet de dinde français mariné aux herbes		Poulet rôti français	Plein filet de lieu et sa sauce tomates/basilic
Garniture	Courgettes bio au gratin 	Riz bio pilaf 		Pommes rissolées	Haricots verts
Produit Laitier		Petits-Suisses sucrés		Camembert bio 	
Dessert	Fruit de saison*	Sablé de retz		Tarte aux pommes	Viennois au chocolat

	Lundi 12 septembre 2016	Mardi 13 septembre 2016	Mercredi 14 septembre 2016	Jeudi 15 septembre 2016	Vendredi 16 septembre 2016
Entrée	Melon de céleste	Sardines à l'huile		Concombre bio à la crème 	Saucisson ail beurre cornichon
Plat principal	Blanquette de veau vvf à l'ancienne	Cannelloni ou raviolis		nuggets de volaille	filet de saumon sauce beurre citron
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade verte		Ratatouille	Blé pilaf
Produit Laitier	Emmental bio 			Mousse au chocolat	
Dessert	Compote de pommes	Fruit de saison* 		Galette bretonne 30grs	Fruit de saison* 

	Lundi 19 septembre 2016	Mardi 20 septembre 2016	Mercredi 21 septembre 2016	Jeudi 22 septembre 2016	Vendredi 23 septembre 2016
Entrée	Salade verte, cœur de palmier, jambon, maïs	Pastèques		Salade pdt bio haricot vert œuf 	Salade de tomates pluches de cerfeuil vinaigrette maison
Plat principal	Pavé de dinde français Mariné	jambon vpf grillé		Mijoté de Bœuf vbf aux poivrons	Pavé de hoki et sa crème de courgettes
Garniture	Légumes de saison *	Frites		Epinars béchamel	Pommes vapeur bio persillées 
Produit Laitier	Camembert bio 				Brebis crème
Dessert	Beignet aux pommes	Compote pomme bio 		Abricots au sirop	Fruit de saison*

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

Produit issu de l'agriculture Biologique

