

 Origine Française



Agriculture
biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Indication Géographique
Protégée



Démarche d'intérêt
nutritionnel et
environnemental



Circuit court



Haute Valeur
Environnementale



Label Rouge

Lun. 31 AOÛT

Carotte rapées vinaigrette

Pavé de poisson blanc à la
bordelaise

Petits pois braisés

Yaourt aux fruits

Madeleine

Mar. 01 SEPT

Melon

Escalope de poulet **VF** sauce
comtoise



Coquille au beurre

Vache qui rit

Purée pomme fraise

Mer. 2 SEPT

Tomate vinaigrette

Boulette de boeuf sauce
provencale

Semoule aux petits légumes

Camembert

Crème dessert chocolat



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française



Volaille française



Spécialité de la
cuisine centrale

Jeu. 03 SEPT

Oeuf dur sauce tartare

Hachis parmentier
(Batavia vinaigrette)

Fromage blanc nature (sucre
à part)

Nectarine

Ven. 04 SEPT

Salade de pomme de terre

Blanquette de colin **MSC**



Haricots verts braisés

Petits suisses aux fruits

Kiwi

Sam. 05 SEPT

Concombre vinaigrette

Cote porc **VPF** sauce
chacutière



Blé aux épices

Chavroux

Crème dessert praliné

Yaourt nature sucré

Dim. 06 SEPT

Saucisson à l'ail beurre

Omelette au fromage

Printanière de légume

Fromage blanc aux fruits

Pomme

Purée pomme banane



Origine Française



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental



Circuit court



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge

Lun. 07 SEPT

Melon

Saucisse fumé

Lentille dijonnaise

Fromage blanc saveur vanille

Tarte aux pommes

Mar. 08 SEPT

Concombre vinaigrette

Roti de porc **VPF** sauce normande 

Brocolis braisés

Gouda **BIO** 

Banane

Mer. 09 SEPT

Tomate vinaigrette

Chili con carne

Riz aux épices

Croc'lait

Purée pomme kiwi **HVE** 



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine française



Viande de porc française



Viande d'agneau française



Viande de veau française



Volaille française



Spécialité de la cuisine centrale

Votre texte de paragraphe

Jeu. 10 SEPT

Taboulé

Médailon de merlu **MSC** aux épices du soleil 

Courgettes braisées

Edam **BIO** 

Orange

Ven. 11 SEPT

Sardine beurre

Sauté de dinde **VF** à la crème de moutarde 

Pomme sauté maison

Yaourt aux fruits

Nectarine

Sam. 12 SEPT

Maquereaux à l'escabèche

Cuisse de pintade sauce forestière

Haricots verts braisés et tomate provencale

Petits suisse nature sucré

Flan

Compote pomme mirabelle

Dim. 13 SEPT

Radis beurre

Pavé de colin à la napolitaine

Spaghetti

Ile flottante

Spéculoos

Yaourt aux fruits



Origine Française



Agriculture
biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Indication Géographique
Protégée



Démarche d'intérêt
nutritionnel et
environnemental



Circuit court



Haute Valeur
Environnementale



Label Rouge

Lun. 14 SEPT

Carotte rapées vinaigrette

Boeuf bourguignon **VBF**

Macaroni

Petit suisse nature (sucre à
part)

Pomme

Mar.15 SEPT

Salade de lentilles

Omelette nature

Epinard à la crème

Yaourt aux fruits

Nectarine

Mer. 16 SEPT

Melon

Brandade de colin **MSC** (
colin, purée de pomme de
terre)

Saint Paulin

Purée pomme mangue



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française



Volaille française



Spécialité de la
cuisine centrale

Jeu. 17 SEPT

Betterave vinaigrette

Sauté de dinde **VF** sauce
suprême

Petits pois à la bretonne

Fromage blanc sucré

Banane

Ven. 18 SEPT

Tomate vinaigrette

Blaquette de veau

Riz à l'ancienne

Rondelé **BIO**

Crème dessert vanille

Sam. 19 SEPT

Céleri remoulade

Cuisse de poulet rôti aux
herbes de provence

Gratin de choux fleurs

Camembert

Kiwi

Yaourt nature sucré

Dim. 20 SEPT

Pâté de campagne cornichon

Pavé de poisson gratiné

Semoule au beurre

Tomme des pyrénées

Orange

Purée pomme coing



Origine Française



Agriculture
biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Indication Géographique
Protégée



Démarche d'intérêt
nutritionnel et
environnemental



Circuit court



Haute Valeur
Environnementale



Label Rouge

Lun. 21 SEPT

Crêpe au fromage

Galette de blé aux épinards

Duo de carottes braisées

Fromage blanc aux fruits

Orange

Mar. 22 SEPT

Spaghetti de carotte et
courgette vinaigrette

Escalope de veau hachée **VBF**
sauce comtoise



Purée saveurs des champs

Camembert

Mousse au chocolat

Mer. 23 SEPT

Tomate vinaigrette

Rôti de boeuf **VBF** sauce
tartare



Duo d'haricots verts et blancs
persillées

Petits suisses aux fruits

Millefeuille



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française



Volaille française



Spécialité de la
cuisine centrale

Jeu. 24 SEPT

Melon

Haut de cuisse de poulet **VF**
aux herbes de provences



Penne aux petits légumes

Mimolette

Purée pomme banane **BIO**



Ven. 25 SEPT

Coupelle de paté de volaille

Filet de hoki meunière
MSC



Gratiné de choux fleurs

Yaourt nature au sucre de
canne **BIO**



Raisins

Sam. 26 SEPT

Asperge sauce mousseline

Saucisse fumé

Lentilles dijonnaise

Rondelé à l'ail aux fines
herbes

Madeleine

Fromage blanc nature
sucré

Dim. 27 SEPT

Mortadelle

Roussette rôti

Pomme sauté maison aux
champignons

Crème renversée

Nectarine

Purée pomme banane