




























































	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 02 septembre au 6 septembre	<p>C'EST LA RENTREE Concombre en salade Laitue iceberg Aiguillette de colin meunière Riz  créole Brie Croc'lait Mousse au chocolat au lait Flan nappé caramel Sirop de grenadine</p>	<p>Salade des Alpes Salade de blé à l'orientale Omelette  Epinards béchamel Yaourt nature Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Salade de betteraves  Salade de haricots verts  Burger de Boeuf sauce tomate Poisson mariné au thym Ratatouille Fromy Emmental Cake apple vanille </p>	<p>Pastèque Salade de tomates Rôti de veau sauce orientale Semoule façon couscous végétarien Semoule Saint Nectaire AOC Petit moulé ail et fines herbes Compote pommes abricots  Compote pommes poires </p>
Période du 9 septembre au 13 septembre	<p>Carottes râpées maison Radis et beurre Sauté de boeuf sauce blanquette Médaille de merlu sauce ciboulette Coquillettes  Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Ananas au sirop Pêches au sirop léger</p>	<p>Salade de tomates  Concombre  en salade Chipolatas <i>S/porc: Saucisse pure volaille</i> Steak haché de cabillaud sauce aurore Purée de pommes de terre Montboissier Cotentin nature Fruit de saison</p>	<p>REPAS BIO Salade de lentilles  Emincé de poulet  basquaise Escalope de blé panée Courgettes  Camembert  Fruit de saison </p>	<p>Salade verte Céleri rémoulade Calamars à la romaine Haricots verts  Brebis crème Mimolette  Clafoutis poires chocolat amandes </p>
Période du 16 septembre au 20 septembre	<p>PLAT VEGETAREIN Macédoine mayonnaise Salade de betteraves Gratin Campagnard Saint Paulin Fromage fondu Fruit de saison </p>	<p>Salade de blé  à la catalane Salade de coquillettes  au pesto Pavé de merlu aux condiments  Carottes vichy Petit moulé nature Bleu Fromage blanc à la russe</p>	<p>Rillettes de la mer maison (sardine) Mortadelle de porc Boulettes d'agneau mexicaine Nuggets de blé Riz  créole Tomme blanche Cotentin nature Fruit de saison</p>	<p>Concombre en salade Melon jaune Poulet émincé au jus Colin sauce méridionale Petits pois  saveur du midi Petit Montebourg sucré Petit suisse aux fruits Gâteau au yaourt citron </p>
Période du 23 septembre au 27 septembre	<p>Pizza au fromage Oeufs durs  nature Epinards béchamel Emmental Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw Pastèque Steak de colin sauce cubaine Boulgour  Fraidou Tomme noire Crème dessert au caramel Liégeois au chocolat</p>	<p>MENU DES ANTILLES Salade des Antilles Colombo de poulet Cubes de saumon sauce colombo Purée de pommes de terre Yaourt nature  Smoothie mangue vanille </p>	<p>Salade de penne  à la parisienne Salade de lentilles  Rôti de boeuf sauce diable Crêpe au fromage Ratatouille Carré de l'est Fromy Fruit de saison</p>

Les maternelles auront le premier choix proposé

	Lundi	Mardi	Jedi	Vendredi
Période du 30 septembre au 4 octobre	<p>Radis et beurre Salade de tomates Colin pané Haricots verts  persillés Cotentin nature Montboissier Tarte grillée aux pommes Framboisier</p>	<p>Salade de betteraves  Macédoine  et mayonnaise  Sauté de porc sauce charcutière <i>S/porc: Sauté de poulet sauce charcutière</i> Pavé du fromager Lentilles Camembert Chèvre Fruit de saison</p>	<p>REPAS BIO Carottes  râpées maison Boulettes de boeuf  sauce tomate Boulettes de soja Papillons  Gouda  Flan à la vanille </p>	<p>Crêpe au fromage Rôti de dinde froid Pavé de poisson mariné au citron Mélange légumes et brocolis Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Fruit de saison </p>
	"Tous fous du Goût" : Les 5 saveurs			
Période du 7 octobre au 11 octobre	<p>Céleri et mayonnaise au paprika Tortelloni Pomodoro e Mozzarella  au curry Brebis crème Stracciatella citron et chocolat </p>	<p>Salade de blé  californienne Oeufs durs Poêlée de légumes béarnaise  Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc râpé sauce salade exotique  Florentine de veau au jus Poisson blanc crumble de pain d'épices Polenta crémeuse à la carotte Saint Paulin Liégeois à la vanille</p>	<p>Salade verte et pamplemousse Steak de cabillaud sauce homardine  Epinards béchamel Yaourt nature  Cake des îles </p>
Période du 14 octobre au 18 octobre	<p>Salade verte Céleri rémoulade Emincé de poulet sauce au fromage frais  Colin sauce crème Pommes rissolées Chèvre Saint Paulin Compote de pommes pêches  Compote pommes poires </p>	<p>Taboulé  Salade blé  à la parisienne Bœuf sauté sauce chasseur Omelette  Petits pois Mimolette Fromage fondu Fruit de saison</p>	<p>Endives vinaigrette Radis et beurre Quenelles de brochet sauce lombarde Carottes braisées Carré frais  Emmental  Moelleux framboise spéculoos </p>	<p>Salade de haricots verts Salade de betteraves Rôti de porc sauce normande <i>S/porc: Merlu sauce normande</i> Riz  créole Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruit de saison</p>

Les maternelles auront le premier choix proposé

 Pâtisserie maison

 Recette des Chefs

 Recette "Ducasse Conseil"