























SEPTEMBRE SEMAINE 36

Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4 - végétarien	Vendredi 5
Betteraves cuites vinaigrette échalotes 	Carottes râpées à l'orange 	Salade verte avocat tomates cerises 	Piemontaise végé  	Salade de gésiers 
Cordon bleu  Haricots verts	Filet de poulet  Pommes de terre rissolées	Poisson sauce ail ciboulette Ratatouille  	Chili sin carne  Riz pilaf 	Poisson crème à l'aneth Purée de courgettes  
Yaourt fermier vanille   Pastèque  	Emmental Île flottante	Chaussée aux Moines Beignet framboise	Camembert  Banane 	Pot de glace Quatre-quarts



Local



Agriculture Biologique


























Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



SEPTEMBRE SEMAINE 37

Lundi 8 - végétarien	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12 - végétarien
 Taboulé maïs et poivrons	  Tomate mozzarella	  Concombre à la crème	 Macédoine mayonnaise et œufs durs	   Melon et salade verte
 Omelette ketchup Petits pois	 Sauté de dinde moutarde à l'ancienne Fusillis  	 Hampe de bœuf Pommes duchesse	 Poisson meunière Blé 	  Tajine de carottes et patate douce aux amandes Lentilles aux tomates
   Fromage blanc	 Nectarine	 Éclair au chocolat	 Comté Ananas	   Yaourt fermier fraise



Local



Agriculture Biologique























Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



SEPTEMBRE SEMAINE 38

Lundi 15	Mardi 16 - végétarien	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de mâche, tomates, feta et croutons  	Betteraves cuites au gouda et cumin  	Salade de boulghour aux poivrons 	Carottes râpées et mimolette 	Salade de riz au surimi et avocat 
Jambon rôti Haricots blancs 	Bolognaise de lentilles Tubises emmental  	Steak haché persillade Carottes vichy 	Sauté de boeuf aux poivrons Frites 	Poisson sauce bearnaise Ratatouille  
Raisin 	Entremet caramel et vermicelles chocolat 	Saint-Nectaire Crumble de pommes 	Crème vanille  	Beaufort Prune 



Local



Agriculture Biologique



Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.