

Semaine du 31 août

au 4 septembre , le Chef vous propose



	PRE RENTREE	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Melon		 Carottes râpées au citron 	
PLAT PROTIDIQUE		 Hachis parmentier 		Poisson pané	Falafels Bio en sauce 
ACCOMPAGNEMENT				 Coquillettes	Riz
LAITAGE					Fondu président
DESSERT		 Purée pomme abricot bio		 Gélifié vanille 	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine du 7 septembre au 11 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Tomate au maïs 			
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc* local 	 Escalope de poulet panée		Pasta mozza aux pois chiche et à a tomate  	 Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes) 	 Pommes rissolées			
LAITAGE				 Petit Fruité bio	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	 Yaourt sucré bio	 Yaourt abricot en seau de la ferme de la Chapelle Brestot 		Tranche de quatre-quarts	 Fruit Bio

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim
  Préparé par notre chef
  Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine du 14 septembre au 18 septembre , le Chef vous propose



Mésopotamie

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

**Betteraves
vinaigrette**



PLAT PROTIDIQUE

**Mac'n cheese
(macaroni au
fromage)**



**Emincé de volaille
sauce poireaux ail
persil**



**Cœur de colin
à l'aneth**



**Sauté de bœuf
normand**



ACCOMPAGNEMENT

Blé



Pommes vapeur



Riz

LAITAGE

Petit moulé nature

petit moulé nature

Meule de Bray bio



DESSERT

**Purée pomme
pêche bio**



**Salade de fruits à
la fleur d'oranger**

Coupelle pomme



**Crêpe fourrée
chocolat**



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine du 21 septembre au 25 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Betteraves, maïs et œuf  			Carottes râpées à l'orange  
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis	 Nuggets de pois chiches bio		 Macaroni aux légumes provençaux 	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT		 Courgettes bio			Pommes rissolées
LAITAGE	Fondu Président			 Petit fruité bio	
DESSERT	Coupelle pomme banane 	Yaourt Bio aromatisé à la vanille 		 Gâteau au yaourt du chef	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine du 28 septembre au 2 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					Tomate vinaigrette 
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes de bœuf au curry	Gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon  		Teddy cheese bio (raviolis au fromage) 	Jambonneau
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule				 Coquillettes
LAITAGE	Camembert	 Vache qui rit		 Yaourt sucré	
DESSERT	 Fruit	 coupelle pomme		Madeleine	Yaourt aromatisé



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !