

				Vendredi 1
				Coupelle de pâte de volaille et cornichon Dés de saumon sauce tomate Epinards branche au jus Saint Nectaire AOC Fruit
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Repas de rentrée Radis roses et beurre Cordon bleu Ketchup Coquillettes Cantadou ail et fines herbes Mousse au chocolat au lait Limonade	TOMATE LOCALE IDF (POIDS) vinaigrette à l'huile d'olive citron Sauté de dinde sauce végétale à la provençale Petits pois extra fins Coulommiers Choux à la crème	Oeuf dur sur lit de salade verte Mayonnaise dosette Bifteck haché charolais sauce charcutière (cornichon, moutarde, persil) H. beurre et boulgour Emmental Fruit	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Rôti de veau LBR sauce forestière (champignons) Pommes noisette Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice Coupelle de compote de pommes et framboises allégée en sucre	Salade de riz façon cantonaise (crevettes) Poisson pané frais et quartier de citron Courgettes fraîches au persil Fromage blanc indiv sucré différemment Sucre Sucre roux Coupelle de confiture de prune Fruit
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Taboulé Pavé de colin sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive) Gratin de chou fleur Carré Fruit	** Aujourd'hui cest végétarien ** Carottes râpées Pâtes sauce caponata emmental râpé Saint Nectaire AOC Ile flottante	Salade de courgettes, tomate et ciboulette vinaigrette balsamique Sauté d'agneau aux olives Orge perlée BIO Petit fromage frais sucré Pêches au sirop	Concombre et maïs vinaigrette moutarde Pain de poisson Purée de pommes de terre du chef Petit Cotentin Flan au chocolat	Rillettes de canard Pavé de merlu au citron persillé Haricots verts à l'ail Edam Pomme de producteur local Amuse-bouche: Entremets aux lentilles corail
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne Poulet sauce citron vert et tomate Poêlée de légumes Fromage blanc de la fromagerie Maurice Fruit	Salade de tomates vinaigrette moutarde Saucisse de Strasbourg* Lentilles locales mijotées Fromage des Pyrénées Flan à la vanille nappé caramel *Francfort de volaille	Salade verte aux croûtons vinaigrette moutarde Couscous boulettes de mouton Semoule Vache qui rit Compote de pêches allégée en sucre	Salade de betteraves rouges Vinaigrette au cumin Rôti de boeuf charolais au jus Ketchup Pommes noisette Camembert Assiette de fruits: figue, banane	Carottes râpées Courmentier de poisson Yaourt nature Gâteau aux mirabelles du chef (farine et lait locaux)
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Animation: Les pas pareille CONCOMBRE RONDELLE (LOCAL) Cordon bleu Ketchup Ratatouille et boulgour Mimolette Fromage blanc Minis billes chocolat Pop corn sucré	Salade de haricots rouges et tomates comme un chili Boeuf charolais façon bourguignon Carottes fraîches au persil Petit Moulé Fruit	Oeuf dur sur lit de salade verte Mayonnaise dosette Filet de tilapia sauce citron Tagliatelles Saint Paulin Fruit	Salade de courgettes, tomate et ciboulette Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Jambon blanc* Purée de brocolis et pommes de terre Petit fromage frais aux fruits Gaufre Bruxelloise *Jambon de dinde	Salade iceberg vinaigrette moutarde Thon à la tomate et au basilic Riz Coulommiers Purée de pommes et poires du chef