













































lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
<p>Melon BIO* Ravioli au gratin Vache qui rit Mousse au chocolat</p>  	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Salade de pâtes au basilic Nugget's de blé - Ketchup Haricots verts ail et persil Camembert BIO Fruit de saison*</p>  	<p>Carottes locales râpées maison Sauté de bœuf français à la tomate Pâtes BIO au beurre Fromage frais fruité Pâtisserie</p>  	<p>Œuf dur - Mayonnaise maison Pavé de poisson blanc gratiné au fromage Trio de légumes aux brocolis BIO Coq Rouge Fruit de saison*</p>  
Pain / Barre de chocolat / Fruit	Fourré abricots / Yaourt / Jus de fruits	Lait / Céréales / Fruit	Briquette de jus de fruits / Brownie individuel / Fromage frais
lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019	vendredi 13 septembre 2019
<p>Betteraves vinaigrette Escalope de poulet Label Rouge à l'italienne Blé BIO Saint Nectaire AOP Gélifié vanille</p>   	<p>Salade de maïs BIO au thon Sauté de veau façon grand-mère Beignets de choux-fleurs Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison*</p>  	<p>Salade verte locale Hoki pané MSC - Citron Frites Coulommiers BIO Pâtisserie</p>  	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Concombre vinaigrette Falafel fève, menthe et coriandre sauce tomate Carottes BIO ail et persil Yaourt aromatisé Fruit de saison*</p> 
Madeleine / Lait / Fruit	Pain / Pâte à tartiner / Compote	Pain / Barre de chocolat / Fruit	Pain / Gouda individuel / Briquette de jus de fruits
lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
<p>MENU FETE FORRAINE</p> <p>Tomate locale croq au sel Knack de volaille BIO Frites - Ketchup Vache Picon Pop Corn</p>  	<p>Salade de blé BIO à la niçoise Emincé de volaille Label Rouge au basilic Cordiale de légumes Mi-chèvre Fruit de saison*</p>   	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Salade Sawai BIO (riz, maïs, surimi, vinaigrette) Escalope de blé sauce tomate Haricots beurre tomate et basilic Le Vosgien Fruit de saison*</p>  	<p>Melon BIO* Dos de colin MSC safrané à la crème de poireaux Boulgour Petit Tourtain Pâtisserie maison</p>  
Pain / Confiture de fraise / Jus de fruits / Yaourt nature	Marbré / Fruit / Fromage frais / Eau	Lait / Céréales / Compote	Brownie individuel / Yaourt / Fruit / Eau individuelle
lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Œuf dur - Mayonnaise Steak fromager - Ketchup Petits pois BIO à la française Les Fripons Crème dessert chocolat</p> 	<p>Taboulé BIO maison Cubes de saumon au beurre blanc Duo de courgettes jaunes et vertes crémière Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison*</p>  	<p>Salade verte locale Gigot jus au thym Purée de pommes de terre Fromage BIO Pâtisserie</p>  	<p>Pastèque* Boulettes de veau sauce dijonnaise Tortis + Fromage râpé Joli pré double crème Fruit de saison BIO*</p>  
Gaillardise fraise / Fruit / Lait	Pain / Emmental / Jus de fruits	Moelleux nature / Fruit / Yaourt / Eau	Pain / Barre de chocolat / Briquette de jus de fruits / Fromage blanc nature
lundi 30 septembre 2019	mardi 1 octobre 2019	jeudi 3 octobre 2019	vendredi 4 octobre 2019
<p>Salade de maïs soja Wings de poulet Haricots verts BIO ail et persil Rond des Ducs Fruit de saison*</p>  	<p>Melon BIO* Pavé de hoki façon tajine Purée Crécy Fromage frais + Sucre Pâtisserie</p> 	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Salade mélangée Tortelloni au gruyère AOP sauce tomate basilic Camembert BIO Compote Bi-fruit</p> 	<p>Carottes locales râpées maison, Omelette à l'espagnol (tomate, oignons, poivrons) Brocolis BIO ail et persil Brique de vache Barre Bretonne - Crème anglaise</p>  
Pain / Confiture d'abricot / Compote / Lait	Sablés / Yaourt / Fruit / Eau	Lait / Céréales / Fruit	Pain / Miel individuel / Fruit / Fromage frais / Eau individuelle

* Produit de saison

Recette traditionnelle comme à la maison 
 Fromage AOP
 **Produit local**
 Produit BIO
 Porc Français
 Bœuf français

 Poisson MSC
 Volaille Label Rouge
 Produit issu d'un circuit court