

## Menu de rentrée 100% Régional

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Carottes locales bio râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre tomates et maïs vinaigrette	Quenelles natures sauce aurore	Concombre local à la crème
Sauté de dinde BBC sauce paprika doux	Boulettes au boeuf sauce tomate	Purée de pommes de terre	Filet de colin MSC sauce nantua
Pâtes bio locales	Haricots verts persillés CE2 au beurre	Edam bio	Carottes bio au beurre
Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac	Purée de pommes HVE	Nectarine	Gâteau au yaourt maison

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Melon	Poisson pané MSC et citron	Chili sin carne	Tomates HVE vinaigrette
Roti de porc label rouge	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Riz créole	Emincé de cuisse de poulet sauce kebab
Petits pois CE2 et carottes	Mimolette bio	Fromage de chèvre local	Pommes de terre au beurre
Flan nappé caramel	Banane bio	Pomme HVE	Yaourt nature sucré

## Escale en Méditerranée

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Tomates HVE vinaigrette au basilic	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Salade marocaine (pois chiche poivron tomate et échalote vinaigrette)
Roti de boeuf bio sauce ketchup	Gratin de pâtes bio	Nuggets de blé et citron	Colin MSC sauce tomate, brunoise provençale et huile d'olive
Brocolis bio au beurre	au dés de jambon	Haricots verts persillés CE2	Riz sauvage
Yaourt aromatisé local vrac	Poire HVE	Suisse sucré	Gâteau à la fleur d'oranger et aux dattes

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio	Salade de riz bio emmental et tomates	Batavia locale et vinaigrette	Radis longs locaux et beurre 1/2 sel
Roti de porc label rouge	Omelette MEA	Hachis parmentier	Filet de poisson meunière MSC et citron
Lentilles bio au jus	Epinards hachés CE2 à la béchamel	de boeuf	Carottes bâtonnets CE2
Mousse au chocolat au lait	Fromage blanc sucré local (vrac)	Banane bio	Semoule au lait (lait local)

Produit local



Produit bio



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Boulettes au porc sauce épices du soleil	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Brandade	Concombre HVE vinaigrette
Haricots verts CE2 au beurre	Curry de patates douces	de colin MSC	Emincé de poulet au romarin
Fromage de chèvre local	Riz créole	Gouda bio	Chou fleur CE2 persillé
Pomme locale HVE	Yaourt nature sucré	Poire CE2	Gâteau aux pépites de chocolat maison

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Dahl de lentilles bio locales	Roti de porc label rouge sauce moutarde	Poisson pané MSC et citron	Carottes rapées bio locales vinaigrette
Riz créole	Carottes CE2 persillées	Printanière de légumes	Roti de boeuf bio et ketchup
Vache qui rit bio	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Emmental	Brocolis bio persillés
Pomme locale HVE	Mousse au chocolat noir	Raisin	Flan cuisiné par nos chefs

Rencontres du goût - Street food street good			
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Salade iceberg locale et vinaigrette	Salade coleslaw bio	Poke Bowl	Betteraves bio vinaigrette
Mac & Cheese (aux pâtes bio)	Fish (MSC)	Automnal	Nouilles chinoises
à la courge Butternut et au petit Trôo (local)	& Chips sauce tartare	Camembert bio	au poulet
Poire HVE	Milkshake au chocolat	Banane bio	Brownie aux noix

Produit local



Produit bio



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements