



**Repas Végétarien**

lundi 19 septembre fêtons les Emilie	mardi 20 septembre fêtons les Davy	mercredi 21 septembre fêtons les Matthieu	jeudi 22 septembre fêtons les Maurice	vendredi 23 septembre fêtons les Constant
Feuilleté potiron et chorizo du chef	Carottes râpées bio		TATIN DE NAVETS ET CHORIZO	fêtons les Constant CONCOMBRE AU YAOURT
Salade aux lardons	ACCRAS DE MORUE		AVOCAT MAYONNAISE	PIZZA AU FROMAGE
Pastèque	Macédoine de légumes		LENTILLES EN SALADE (brocoli râpé, oignon, roquette, c heddar	Crèmeux et croquant de carottes bio à la coriande
TABOULE ORIENTAL	ROQUETTE aux CROUTONS		PATE DE CAMPAGNE et	PECHE ET THON
CARPACCIO DE BETTERAVES ET MOUSSE D'ARTICHAUT et	PEPITE DE POIS CHICHES MAIS SARDINES A L'HUILE CITRON			
FILET DE DINDE SAUCE BASQUAISE	BOLOGNAISE DE LENTILLES		AIGUILLETES DE POULET AUX RAISINS	BRANDADE DE POISSON MSC
SAUMONETTE PERSILLEE	BOEUF BOURGUIGNON		JAMBON BRAISE	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CURRY
CHAMPIGNONS ET HARICOTS VERTS	PÂTES ET RÂPÉ		SEMOULE	PURÉE DE POMMES DE TERRE
RIZ PILAF	BLETTES		RATATOUILLE	GRATIN D'ÉPINARDS
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
Fruit de saison	Crème dessert au caramel		JUS DE FRUITS FRAIS	Fruit de saison
Glace	Fruit de saison		SMOOTHIE CREME ET FRAISES	Compote
Yaourt local	Fromage blanc spéculoos		GLACE	Yaourt local
RISOTTO CHocolat BLANC et FRUITS	JUS DE FRUITS FRAIS		BAVAROIS AUX FIGUES ET	SALADE DE FRUITS
MOUSSE AU CITRON	ECLAIR AU CHOCOLAT		PATE DE FRUITS	BARRE BRETONNE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.