



	Du 31 août au 4 septembre	qualité	Du 7 au 11 septembre	qualité	Du 14 au 18 septembre	qualité	Du 21 au 25 septembre	qualité	Du 28 septembre au 2 octobre	qualité
LUNDI	Demain: 		Repas Végétarien Taboulé Lasagne végétarienne Salade verte Yaourt vanille Compote+biscuit		Tajine de dinde aux prunes Semoule Gouda Fruit frais de saison Pain au lait+confiture		Concombres à la féta Paleron braisé à l'estragon Petits-pois au jus Gâteau Basque Pain+fromage+jus de fruits		Repas Végétarien Œuf dur sauce cocktail Pizza chèvre-miel-prunes Iceberg Fruit frais de saison Pain+chocolat+jus de fruits	
MARDI	Apéritif de rentrée Pastèque Poulet rôti Pommes de terre Glace Pain+chocolat+jus de fruits		Axo de veau Coquillettes Camembert Fruit frais de saison Pain+confiture+lait		Repas Végétarien Tomates-mâis Omelette au fromage Salade mêlée Riz au lait Pain+fromage+jus de fruits		Brandade de poisson Salade verte Tomme Fruit frais de saison Yaourt+barre bretonne		Menu orange Melon charentais Chipolatas Purée carottes Moelleux aux abricots Compote+biscuit	
MERCREDI	Tomates basilic Sauté de porc aux Quetsches Courgettes persillées Brie Gâteau du chef Yaourt+biscuit		Salade de riz Pizza du chef Iceberg Chanteneige Glace Fruit+biscuit		Pastèque Boule bœuf et sa sauce Pâtes Saint Paulin Fruit frais de saison Compote+biscuit		On brunch ! Jambon blanc-œufs brouillés Pommes sautées Salade de tomates Edam Crumble aux prunes rouges Pain+confiture+lait		Concombres vinaigrette Dos de colin sauce tomate Boullgour Saint Nectaire Fruit frais de saison Croissant+lait	
JEUDI	Repas Végétarien Carottes râpées Quiche au cheddar Salade verte Mousse chocolat Pain+fromage+sirop		Filet de Merlu au citron Purée de pommes de terre Yaourt sucré Fruit frais de saison Pain+pâte à tartiner+lait		Melon jaune Joue de porc au miel Haricots-plats Gâteau du chef Fruit+biscuit		Repas Végétarien Haricots rouges à la Mexicaine Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison Chocolatine+lait		Palmier pesto mozzarella Bœuf thai Wok de légumes et nouilles Compote Fruit+biscuit	
VENREDI	Filet de colin à la Provençale Riz créole Emmental Fruit frais de saison Chausson aux pommes+lait		Pastèque Longe de porc Haricots-verts Clafoutis aux prunes Brioche+chocolat		Carottes et courgettes râpées Dos de colin sauce curry Blé Fromage blanc Pain+chocolat+sirop		 Menu des enfants Fruit+marbré chocolat		Tomates basilic Pennes A la Carbonara Fruit frais de saison Pain+confiture+lait	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Origine des produits:
FRAIS



IGP
Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC
BIO



FAIT MAISON
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



La Ferme BODARD
La Ferme Des Champs de BONZAC
Les Jardins de La Butée



Libourne primeur



Le produit du mois



La prune