



Menu Semaine du : 14 au 18 septembre

LUNDI

fêtons la Ste Croix

FRIAND AU FROMAGE

MARDI

fêtons les Roland

[TOMATE MACEDOINE](#)

[ŒUF DUR](#)

MERCREDI

fêtons les Edith

SAUCISSON A L'AIL

PAMPLEMOUSSE

JEUDI

fêtons les Renaud

CAROTTES LOCALES RAPEES
VINAIGRETTE FACON MALTAISE

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE

VENDREDI

fêtons les Nadège

SALADE DE POIS CHICHES

CROUSTI AU FROMAGE



BOULETTES AU VEAU
SAUCE FORESTIERE

SAUTE DE DINDE SAUCE
FROMAGERE

[BRANDADE DE COLIN MSC](#)
[ELABOREE PAR LE CHEF](#)



[SAUTE DE BŒUF LOCAL](#)
[FACON BOURGUIGNON](#)



PIZZA

LASAGNE BOLOGNAISE

[LASAGNE VEGETARIENNE](#)



[FILET DE LIEU MSC](#)
[SAUCE ECHALOTE](#)



JAMBON BRAISE SAUCE
MADERE

POMMES DE TERRE SAUTEES

HARICOTS VERTS

PETITS POIS CAROTTES

RIZ

BLE SAUCE TOMATE

RATATOUILLE

SALADE VERTE

FONDUE DE POIREAUX

PENNE

YAOURT NATURE SUCRE

COMPOTE AU SPECULOOS

[* Production élèves](#)

[FEUILLETE POIRE CHOCOLAT](#)

[MACEDOINE DE FRUIT](#)

Produit local



LIEGEOIS VANILLE

PAIN PERDU

Pêche durable



BROWNIE ELABORE PAR LE CHEF

PECHE MELBA

Repas végétarien



POIRE

YAOURT AROMATISE