

lundi 31 août 2020	mardi 1 septembre 2020	mercredi 2 septembre 2020	jeudi 3 septembre 2020	vendredi 4 septembre 2020
	Rentrée		Menu Végétarien	
Chou fleur, sauce cocktail 3,10,12	Melon Charentais	Pizza 2 fromages 1,7	Tomate bio, vgte 10,12	Riz niçois 4,10,12
	Jus de pomme		Concombre sauce bulgare 7,10,12	Taboulé oriental 1,10,12
Sauté de poulet BIO, sauce provençale 1,12	Bianquette de veau BIO 1,7,12	Rôti de bœuf, sauce barbecue 12,1,6	Omelette BBC 3	Poisson pané, citron 1,4
Petits pois/ carottes	Frites	Purée de courgettes BIO 7	Jardinières de légumes + PDT 7	Epinards à la crème 7
Yaourt aromatisé BIO 7	St Nectaire AOP, E 7	Bûchette mi chèvre, E 7	Pointe de Brie, E 7	Fromage blanc, sucre 7
	Fromy, Ind 7	Petit moulé nature, Ind 7	Fo'fépi, Ind 7	
Pêche BIO	Flan vanille nappée caramel 7	Nectarine BIO	Compote de pomme bio S/1	Raisin Noir BIO
	Flan chocolat 7	Pomme	Compote de pomme/cassis allégée en sucre Ind	
lundi 7 septembre 2020	mardi 8 septembre 2020	mercredi 9 septembre 2020	jeudi 10 septembre 2020	vendredi 11 septembre 2020
	Menu végétarien			
Salade de PDT bio locales, à la ciboulette 10,12	Méli-méli de crudités, vgte 10,12	Taboulé 1,12,10	Melon charentais	Crudités, sauce bulgare 7,10,12
Salade de blé andalouse 1,10,12	Salade verte aux croûtons, vgte 1,10,12	Salade de pâtes/tomates/ olives, vgte 1,10,12		Coleslaw 3,10,12
Sauté de bœuf LR, sauce guardian 1,7,9,11	Quenelle nature, saute tomate 1,3	Normandin de veau LR, sauce moutarde 1,7,9,10,12	Gratin de choux fleurs au dès de dinde 1,7	Filet de colin, sauce basquaise océane 1,4,9
Brocolis 7	Riz pilaf 7	Carottes 7		Potatoes
Pont l'évêque AOP, E 7	Coulommiers, E 7	Yaourt nature BIO local, sucre 7	Rondelé nature, ind 7	Carré du poitou, E 7
Petit Cotentin, Ind 7	Camembert, Ind 7		Fromage frais 1/2 sel, Ind 7	Vache qui rit, Ind 7
Melon jaune	Pêche au sirop	Prune	Glace (Elem: cône chocolat, mater: petit pot vanille chocolat) 1,7	Compote pomme/ fraise allégée en sucre S/1
	Cocktail de fruits au sirop	Poire		Purée de poire Ind