



LUNDI 18-sept	MARDI 19-sept	MERCREDI 20-sept	JEUDI 21-sept	VENDREDI 22-sept
Salade mimosas	Taboulé aux raisins	Poireau mimosas	Betteraves aux pommes	Tiramisu de courgettes et d'aubergines
Rôti de bœuf froid	Batonnet pané au fromage	Noix de joue de porc	Jambon	Poisson pané frais
Duo carottes / courgettes	Epinard béchamel	Haricots Coco	Purée	Riz créole
Camembert		Fromage à la coupe	Tome Sarthoise bio	
Pêche	Tarte fine à l'abricot maison	Pastèque	Compote maison, pomme / poire	Glace vanille chantilly



LUNDI 25-sept	MARDI 26-sept	MERCREDI 27-sept	JEUDI 28-sept	VENDREDI 29-sept
Potage Crecy	Céléri rémoulade	Haricots verts à la crème	Riz rémoulade	Tomates / mâche
Risotto de quinoa aux courgettes	Pilon de poulet mariné au miel et curry	Rôti de porc mayonnaise	Pain de butternut au gouda	Sauté de veau Marengo
Paleron à la tomate	Frites	Cotes de bettes	Salade verte	Semoule
Emmental	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Petit suisse
Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison)	Raisin	Tarte rhubarbe	Banane	Crumble maison pommes myrtilles

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Lécolabel pêche durable	Le logo RUP ( régions ultrapériphériques)	STG : Spécialité Traditionnelle Garantie	Le Label Rouge	Appellation d'origine Protégée / contrôlée
Les Produits Biologiques	Indication Géographique Protégée IGP	Mention "Fermier" "Produit à la ferme"	Pêche Responsable	Fait "Maison"
Le porc Français	Les Viandes d'origines Françaises	Les Volailles Françaises	Produits en Sarthe	