


















LUNDI 04-sept	MARDI 05-sept	MERCREDI 06-sept	JEUDI 07-sept	VENDREDI 08-sept
Tomates vinaigrette	Salade piémontaise 	Pâté de campagne 	Pastèque	Clafoutis de courgettes au chèvre 
Jambon de dinde 	Rôti de porc Sarthois 	Paupiette de veau forestière	Boulette de soja à la tomate et au basilic	Rôti de dinde 
Pommes rissolées	Carottes vichy	Riz / ratatouille maison	Macaroni fromage râpé	Flageolets
Camembert		Fromage blanc bio aromatisé 		
Pêche	Feuilleté aux pommes 	Biscuit	Abricots	Glace à la fraise
LUNDI 11-sept	MARDI 12-sept	MERCREDI 13-sept	JEUDI 14-sept	VENDREDI 15-sept
Melon	Salade de riz, tomate, emmental	Ceufs mimosas	Carottes râpées 	Brocolis sauce crème
Chipolatas 	Dos de colin 	Sot l'y laisse 	Pâtes à la bolognaise 	Omelette
Haricots verts / pommes de terre	Jardinière de légumes	Blé à la tomate	0	Salade verte
Vache qui rit		Fromage à la coupe	Fromage râpé	0
Liégeois vanille 	Brugnon	Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison) 	Kiwi	Pudding crème anglaise 

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 	