



LUNDI 16-sept	MARDI 17-sept	MERCREDI 18-sept	JEUDI 19-sept	VENDREDI 20-sept
Salade mimosas	Taboulé aux raisins	Œufs mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Tiramisu de courgettes et d'aubergines
Sot y laisse	Batonnet pané au fromage	Noix de joue de porc	Jambon	Filet de poisson sauce crustacé
Carottes vichy	Epinard béchamel	Haricots Coco	Purée	Risotto
Camembert		Fromage à la coupe	Tome Sarthoise bio	
Pêche	Tarte fine à l'abricot maison	Prunes	Compote maison, pomme / poire	Petit pot de glace



LUNDI 23-sept	MARDI 24-sept	MERCREDI 25-sept	JEUDI 26-sept	VENDREDI 27-sept
Céleri rémoulade	Potage légumes	Haricots verts vinaigrette	Riz rémoulade	Tomates / mâche
Paleron à la tomate	Pilon de poulet mariné au miel et curry	Rôti de porc mayonnaise	Pain de butternut au gouda	Sauté de veau Marengo
Petits pois	Frites	Cotes de bettes	Salade verte	Semoule
Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison)	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe
	Raisin	Feuilleté aux pommes	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	