






SEPTEMBRE 2021

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
35	30 AOÛT	31 AOÛT	1 SEPTEMBRE	2 SEPTEMBRE <u>Melon</u> <u>Blanquette de veau</u> <u>Riz 3 couleurs</u> <u>Fromage blanc citron</u> Mirabelles	3 SEPTEMBRE <u>Salade de lentilles</u> <u>Colin au fenouil</u> <u>Orge perlé</u> Kiri <u>Pomme</u>
VACANCES !					
36	6 SEPTEMBRE <u>Radis</u> Poulet basquaise <u>Semoule</u> <u>Comté</u> <u>Crème chocolat</u>	7 SEPTEMBRE <u>Tomates basilic</u> <u>Cabillaud à la tomate</u> <u>Pommes de terre vapeur</u> <u>Cantal</u>  <u>Gâteau aux noisettes</u>	8 SEPTEMBRE <u>Flan de courgettes</u> <u>Rôti de boeuf</u> <u>Haricots persillés</u> Petit suisse <u>Raisin</u>	9 SEPTEMBRE <u>Carottes râpées citron</u> Sauté de dinde Purée de chou-fleur au curry Bleu crémeux <u>Kiwi</u>	10 SEPTEMBRE Feuilleté au fromage Omelette au <u>Comté</u> <u>Tian de légumes d'été</u> <u>Yaourt</u> <u>Compote pomme-abricot</u>
37	13 SEPTEMBRE <u>Crème de poireaux</u> Quiche provençale <u>Salade de maïs</u> Camembert Nectarine	14 SEPTEMBRE <u>Salade de pâtes</u> Poulet rôti au thym <u>Carottes et navets glacés</u> Tome de brebis <u>Crème vanille</u>	15 SEPTEMBRE <u>Salade César</u> Steack haché <u>Pommes de terre sautées</u> Brie Mirabelles	16 SEPTEMBRE <u>Betteraves ciboulette</u> <u>Tajine de veau aux légumes et pommes de terre</u> <u>Yaourt aux fruits</u> <u>Poire</u>	17 SEPTEMBRE <u>Tomates Feta</u> <u>Colin en papillote</u> <u>Riz aux amandes</u> <u>Saint-Nectaire lait pasteurisé</u> <u>Flan caramel</u>
38	20 SEPTEMBRE <u>Melon</u> <u>Goulach Sauté de bœuf au paprika</u> <u>Farfalle</u> <u>Tome du Jura</u> <u>Banane</u>	21 SEPTEMBRE <u>Tomates mozzarella</u> Poulet au citron  <u>Polenta</u> <u>Tiramisu</u>  <u>Raisin</u>	22 SEPTEMBRE Taboulé <u>Truite rôti</u> <u>Tomate provençale</u> <u>Munster lait pasteurisé</u> <u>Pomme</u>	23 SEPTEMBRE <u>Concombres à la grecque</u> <u>Clafoutis Feta et tomates cerises</u> <u>Haricots blancs sauce tomate</u> <u>Mamirolle</u> <u>Crème chocolat</u>	24 SEPTEMBRE <u>Macédoine</u> <u>Porc grillé aux herbes</u> <u>Carottes Vichy</u> <u>Yaourt</u> <u>Far aux pruneaux</u>

CARTE BLANCHE C'EST...

- + DE 50% de produits sous signe de qualité EGALIM
 - + DE 20% de produits **BIO** 
 - + DE 20% de produits **régionaux** 
- ou **labellisés** AOC, label Rouge, Pêche durable MSC, Commerce équitable, etc 

LA CANTINE DURABLE ET SAVOUREUSE !

Une CUISINE ARTISANALE qui n'a rien à cacher.

VIANDES 100% FRANÇAISES, poissons régionaux ou issus de la pêche durable. Œufs plein air, fin des barquettes plastique... et bien d'autres au prix juste !

