















	Lundi 03 Septembre	Mardi 04 Septembre	Mercredi 05 Septembre	Jeudi 06 Septembre	Vendredi 07 Septembre
Entrées	Melon local	Salade verte BIO  et croûtons <i>Gluten, Lait</i> vinaigrette à l'échalote <i>Sulfites</i>	Taboulé	Concombres en rondelle local	Salade de betteraves rouges
Plats	Bifteck haché charolais au jus <i>Lait, Oeufs</i> Ketchup <i>Céleri</i>	Pavé de colin à l'armoricaine (paprika, tomate, crème fraîche)	Rôti de veau LBR  Jus de rôti <i>Lait, Oeufs</i>	Francfort de volaille	Dés de poisson sauce dieppoise (crustacés, tomate, crème fraîche)
Garnitures	Potatoes	Ratatouille niçoise et pâtes	Haricots beurre à la tomate	Lentilles locales mijotées <i>Céleri</i>	Blé <i>Gluten</i>
Produits Laitiers	Coulommiers <i>Lait</i>	Fromage blanc nature <i>Lait</i>	Saint Nectaire AOP  <i>Lait</i>	Vache qui rit <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>
Desserts	Flan à la vanille <i>Lait</i>	Purée de pommes du chef 	Fruit BIO 	Glace petit pot vanille et chocolat <i>Lait</i>	Fruit
Goûter	Sirop de grenadine				

	Lundi 10 Septembre	Mardi 11 Septembre	Mercredi 12 Septembre	Jeudi 13 Septembre	Vendredi 14 Septembre
Entrées	Radis roses Sauce crème ciboulette <small>Lait, Moutarde, Sulfites</small>	Salade de courgettes et tomates	Oeuf dur vinaigrette dosette <small>Moutarde, Sulfites</small>	Salade de riz composée	Tomate Locale vinaigrette au basilic <small>Sulfites</small>
Plats	Cuisse de poulet à la comtoise	Sauté de boeuf local SAUCE BOURGUIGNONNE <small>Lait, Oeufs, Sulfites</small>	Bolognaise de canard du chef  <small>Céleri, Gluten, Soja</small>	Cordon bleu <small>Gluten, Lait, Soja</small>	Pavé de hoki sauce au citron <small>Céleri, Lait, Poissons</small>
Garnitures	Purée de pommes de terre <small>Lait</small>	Carottes fraîches	Penne rigate <small>Gluten</small>	Petits pois mijotés	Semoule <small>Gluten</small>
Produits Laitiers	Tomme blanche <small>Lait</small>	Yaourt nature <small>Lait</small>	Emmental <small>Lait</small>	Petit fromage frais aux fruits <small>Lait</small>	Fraidou <small>Lait</small>
Desserts	Mousse au chocolat au lait <small>Lait</small>	Gaufre poudrée <small>Gluten, Oeufs, Soja</small>	Fruit BIO 	Fruit local	Smoothie de pommes et fraises
Goûter					

	Lundi 17 Septembre	Mardi 18 Septembre	Mercredi 19 Septembre	Jeudi 20 Septembre	Vendredi 21 Septembre
Entrées	Melon local	Salade de betteraves rouges	Concombres en rondelle local	Crêpe au fromage <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Salade verte et crevettes <i>Crustacés</i> vinaigrette aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Blanquette dinde <i>Lait, Oeufs, Sulfites</i>	Dés de poisson sauce fines herbes <i>Poissons</i>	Sauté de boeuf local Jus de rôti <i>Lait, Oeufs</i>	Echine demi sel* Jus de rôti <i>Lait, Oeufs</i>	Beignets de calamar <i>Gluten, Mollusques</i>
Garnitures	Jardinière et pommes de terre	Fusilli BIO  <i>Gluten</i>	Purée de courges butternut et pommes de terre BIO  <i>Lait</i>	Haricots blancs coco sauce tomate <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>	Riz façon à l'espagnol <i>Céleri</i>
Produits Laitiers	Petit Cotentin <i>Lait</i>	Cantal AOP  <i>Lait</i>	Olivet Cendré	Fromage blanc sucré différemment : <i>Lait</i> Coulis de fruits rouges	Yaourt nature <i>Lait</i>
Desserts	Purée de pommes et poires du chef 	Fruit	Cake aux pépites de chocolat <i>Gluten, Lait, Oeufs, Soja</i>	Fruit local	Glace cône chocolat <i>Gluten, Lait</i>
Goûter					

	Lundi 24 Septembre	Mardi 25 Septembre	Mercredi 26 Septembre	Jeudi 27 Septembre	Vendredi 28 Septembre
Entrées	Mais et thon <i>Poissons</i>	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Macédoine, Macédoine	Tomate Locale vinaigrette moutarde à l'ancienne <i>Moutarde, Sulfites</i>	Rillettes de canard du chef <i>Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
Plats	Sauté de boeuf local Sauce forestière <i>Lait, Oeufs, Sulfites</i>	Escalope de dinde Locale Jus de rôti <i>Lait, Oeufs</i>	Boulette de soja sauce orientale <i>Lait, Oeufs, Soja</i>	Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde)	Brandade de poisson du chef (Pdt locale) <i>Gluten, Poissons</i>
Garnitures	Haricots verts BIO  au persil <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>	Gratin de brocolis et pommes de terre <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>	Semoule <i>Gluten</i>		
Produits Laitiers	Petit suisse nature <i>Lait</i>	Cantadou ail et fines herbes <i>Lait</i>	Pont l'Evêque AOP  <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice	Edam <i>Lait</i>
Desserts	Fruit	Crème dessert vanille de la fromagerie Maurice	Fruit local	Gâteau poire chocolat du chef (farine locale) 	Fruit
Goûter					