



LUNDI 07/09

CÉLERI RÉMOULADE  

SALADE DE PAMPLEMOUSSE  

SALADE VERTE OU COMPOSÉE 

SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE  

POISSON BLANC À LA CIBOULETTE

PURÉE DE POMME DE TERRE

RATATOUILLE 

TOMME DE SALES 

YAOURT LOCAL 

FRUIT DE SAISON

MARDI 08/09

ŒUF MAYONNAISE  

ŒUF MAYONNAISE AU THON 

SALADE VERTE OU COMPOSÉE 

QUENELLE NATURE SAUCE AURORE   

QUENELLE DE VEAU MARENGO

BOULGOUR   

COURGETTES SAUTÉES  

FAISSELLE

YAOURT LOCAL 

CHOCOLAT LIÉGEOIS  

FRUIT DE SAISON

JEUDI 10/09

SALADE VERTE OU COMPOSÉE 

WRAP CRUDITÉS  

COUSCOUS MARAICHER   

TOMME BLANCHE

YAOURT LOCAL 

BANOFFE  

TARTELETTE AU CITRON  

FRUIT DE SAISON

VENDREDI 11/09

SALADE DU PÊCHEUR 

SALADE MARCO POLO 

SALADE VERTE OU COMPOSÉE 

ESCALOPE VIENNOISE

POISSON MEUNIÈRE

PETITS POIS ET CAROTTES   

PETITS POIS ET LARDONS 

REBLOCHON AOP  

YAOURT LOCAL 

FRUIT DE SAISON

 Menu conseillé  Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

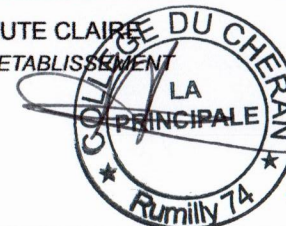
 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

BERNIER VALÉRIE
ADJOINT
GESTIONNAIRE



DEBOUTE CLAIRE
CHEF ETABLISSEMENT



FERRARI Grégory
Chef de cuisine