

3 septembre 2018	4 septembre 2018	5 septembre 2018	6 septembre 2018	7 septembre 2018
<p>Radis Croque au Sel Cordon Bleu Haricots Verts Persillade Yaourt Nature Sucré Fruit</p>	<p>Salade de Tomates Steak haché de bœuf jus à l'échalote Purée de pommes de terre Croûte Noire Liégeois au Chocolat</p>		<p>Salade Niçoise Poulet Basquaise Riz pilaf Camembert Portion Fruits Frais</p>	<p>Melon Charentais Poisson pané Trio de Légumes Yaourt aromatisé Tarte aux Pommes</p>
10 septembre 2018	11 septembre 2018	12 septembre 2018	13 septembre 2018	14 septembre 2018
<p>Pastèque Mijoté de Veau Braisé Semoule Fromage Fondu Fripon Flan à la Vanille</p>	<p>Saucisson sec Raviolis de bœuf au fromage Salade Verte Yaourt Nature Sucré BIO Compote de fruits</p>		<p>Concombres aux olives Fricassée de porc à l'estragon Jardinière de Légumes Yaourt Arômatisé Riz au Lait</p>	<p>Tomates Parfumées au basilic Carbonara de la mer Brunoise de Légumes Emmental Glace</p>
17 septembre 2018	18 septembre 2018	19 septembre 2018	20 septembre 2018	21 septembre 2018
<p>Betteraves Chipolatas Grillées aux Herbes Petits Pois Carottes Yaourt Aromatisé Fruit Frais</p>	<p>Rosette au Beurre Escalope de Poulet forestière Pâtes Cantal Fromage Blanc aux fruits</p>		<p>Pastèque Emincé de porc à la provençale Pommes Rissolées Yaourt Nature Sucré Compote de pommes</p>	<p>Salade de Cœur de Palmier Brandade de Poisson Salade Verte Camembert Semoule au Lait</p>
24 septembre 2018	25 septembre 2018	26 septembre 2018	27 septembre 2018	28 septembre 2018
<p>Radis Croque au Sel Boulettes de bœuf au cumin Semoule + Sauce Yaourt Nature Sucré Fruit Frais</p>	<p>Chou Rouge au Vinaigre Steak Haché de Bœuf jus aux Oignons Haricots Verts aux Oignons Saint-Nectaire Tarte au Citron</p>		<p>Melon d'Espagne Sauté de Volaille sauce aigre-douce Courgettes bechamel Fromage Carré Liégeois Chocolat</p>	<p>Concombre au fromage Blanc Poisson Meunière et Citron Pommes Vapeur Emmental à la coupe Fromage Blanc aux Fruits</p>

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

1 octobre 2018	2 octobre 2018	3 octobre 2018	4 octobre 2018	7 octobre 2018
<p>Macédoine mayonnaise Merguez Grillées Boulghour Oriental Yaourt Nature sucré Fruit de saison</p>	<p> Tomates Persillées  Lasagne de Bœuf Salade Verte Vache qui rit Crème dessert Chocolat</p>		<p> Melon Charentais  Cordon Bleu Pommes sautées Croûte Noire Cocktail de Fruits</p>	<p>Salade Parisienne Poisson à la Bordelaise Julienne de Légumes Yaourt Aromatisé Fruit Frais</p>
8 octobre 2018	9 octobre 2018	10 octobre 2018	11 octobre 2018	12 octobre 2018
<p>Concombre en Salade Cuisse de Poulet grillée jus au romarin Semoule Fromage Frais Fraidou Tarte aux Pommes</p>	<p>Salade de Blé au Surimi Colombo de porc  <small>FRÈRES DES ÉCOLES CHRÉTIENNES</small> Courgettes Edam Gâteau Basque</p>		<p>Radis Beurre Bolognaise Pâtes au Fromage Yaourt Nature Sucré Fruit d'Automne</p>	<p>Pastèque Brandade de poisson Purée de Pomme de Terre Croûte Noire Mousse au Chocolat</p>
15 octobre 2018	16 octobre 2018	17 octobre 2018	18 octobre 2018	19 octobre 2018
<p>Œuf dur mayonnaise Mijoté de veau au basilic Ratatouille Saint-Paulin Compôte de Fraise</p>	<p> Carottes rapées aux raisins Escalope de poulet sauce grand méré Blé à la tomate Yaourt aromatisé Fruit de Saison</p>		<p>Salade Paysanne Mijoté de bœuf aux légumes du soleil Courgettes à la Ciboulette Fromage Cocktail de fruit à la cannelle</p>	<p>Roulade de Dinde aux Olives Poisson Pané (Citron) Riz Pilaf Yaourt Nature Sucré BIO  Pomme Bicolore</p>
22 octobre 2018	23 octobre 2018	24 octobre 2018	25 octobre 2018	26 octobre 2018
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.