



REPAS VÉGÉTARIEN					REPAS VÉGÉTARIEN				
lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	
	CAROTTES RÂPÉES À L'ÉCHALOTE SAUCE FAÇON BOLOGNAISE TORTIS HVE GLACE		RÔTI DE DINDE JUS AUX HERBES FRITES CAROTTES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE STICK DE MOZZARELLA RIZ CREOLE COURGETTES BRAISÉES PÂTISSERIE DU CHEF	TOMATES VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE POMMES DE TERRE LENTILLES GLACE	CONCOMBRES VINAIGRETTE POULET AU CURRY SEMOULE HVE POÊLÉE DE COURGETTES YAOURT SUCRÉ		OEUF DUR MAYONNAISE PETIT FARCÉ À LA RATATOUILLE RIZ FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SAUCISSON À L'AIL DUO DE SAUMON ET COLIN MSC PÂTES HVE FONDUE DE POIREAUX FRUIT DE SAISON
Animation Amérique				REPAS VÉGÉTARIEN					
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre	lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
SALADE DE HARICOTS ROUGES ET MAÏS AMÉRICAIN SAUCISSE FRITES SALADE DONUTS	RÔTI DE PORC AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES VACHE PICON LIÉGEOIS VANILLE		OEUF DUR MAYONNAISE GRATIN DE PÂTES HVE AU FROMAGE SALADE VERTE ILE FLOTTANTE	COLOMBO DE POISSON MSC RIZ CAROTTES RÔTIE AU MIEL ET THYM EMMENTAL RAISIN	SAUTÉ DE PORC AU Caramel RIZ MADRAS BROCOLIS AUX OIGNONS CANTAL PRUNE	TOMATES AU BASILIC VINAIGRETTE SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE PÂTES HVE YAOURT SUCRÉ		CRÉPINETTE PURÉE DE POMMES DE TERRE COMPOTE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	SALADE COMPOSÉE PAELLA LÉGUMES PAELLA PÂTISSERIE DU CHEF
REPAS VÉGÉTARIEN				REPAS VÉGÉTARIEN					
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
CHIPOLATAS FRITES PETITS POIS AU JUS TOMME NOIRE MELON	TOAST CHÈVRE MIEL AIGUILLETES DE POULET RÔTI MARINÉ DUO DE COURGETTES RIZ PILAF FRUIT DE SAISON		CAROTTES RÂPÉES À L'EMMENTAL VINAIGRETTE PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE CRÈME AUX OEUF DU CHEF	PARMENTIER DE POISSON MSC SALADE D'ENDIVES BRIE YAOURT FERMIER	SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE MAC & CHEESE (macaronis au fromage) SALADE VERTE RIZ AU LAIT À LA CANNELLE ET POMMES	FOCACCIA AU BRIE AIGUILLETES DE POULET AUX CORNFLAKES CURRY DE LÉGUMES POMMES DE TERRE FRUIT DE SAISON		CHAUDRON DE LA SORCIÈRE (POTAGE DE CITROUILLE) BURGER D'HALLOWEEN SANGUINOLENT DOIGTS DE SORCIÈRE (FRITES) PÂTISSERIE D'HALLOWEEN	TARTELETTE TOMATES, MOUTARDE & EMMENTAL POISSON DU JOUR MSC SAUCE ANETH SEMOULE HVE RATATOUILLE FRUIT DE SAISON
REPAS CH'TIS		REPAS VÉGÉTARIEN			REPAS VÉGÉTARIEN				
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre					
AIGUILLETES AU POULET SAUCE MAROILLES FRITES CAROTTES BRAISÉES MIMOLETTE FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	SALADE COMPOSÉE PÂTES SAUCE TOMATE ET SES PETITS LÉGUMES CROUSTI FROMAGE COOKIE DU CHEF		COUSCOUS (poulet, merguez) SEMOULE HVE ET LÉGUMES COUSCOUS EMMENTAL SALADE DE FRUITS	RADIS AU BEURRE FILET DE HOKI MSC SAUCE CRÈME POMMES DE TERRE SAUTÉES COURGETTES À L'AIL YAOURT					