



Lundi 02 sept.	Mardi 03 sept.	Mercredi 04 sept.	Jeudi 05 sept.	Vendredi 06 sept.
Crudité de saison Poisson meunière Haricots verts persillés AB Yaourt AB	Salade verte Pâtes bolognaise AB Emmental râpé AB Fruit de saison	CENTRE AÉRÉ Menu anti gaspi	Crudité de saison Rôti de dinde LR Carottes vichy AB Fruit de saison	Jambon / surimi Taboulé AB Fromage AB Éclair au chocolat
Lundi 09 sept.	Mardi 10 sept.	Mercredi 11 sept.	Jeudi 12 sept.	Vendredi 13 sept.
Betteraves maïs AB Boulettes d'agneau Semoule AB Fromage AB Fruit de saison	Crudité de saison Poulet rôti LR Ratatouille Petits suisses aux fruits AB	CENTRE AÉRÉ Menu anti gaspi	Salade verte Omelette AB Pdt sautées Fromage AB Fruit de saison	Crudité de saison Colin sauce citron Riz AB Flan caramel AB
Lundi 16 sept.	Mardi 17 sept.	Mercredi 18 sept.	Jeudi 19 sept.	Vendredi 20 sept.
Crudité de saison Steak haché AB Petits pois AB Fromage blanc AB	Salade verte Ravioli végété AB Sauce tomate Emmental râpé AB Compote	CENTRE AÉRÉ Menu anti gaspi	Crudité de saison Émincé de veau LR Boulgour AB Fruit de saison	Salade verte Parmentier de poisson Fromage AB Moelleux au chocolat AB
Lundi 23 sept.	Mardi 24 sept.	Mercredi 25 sept.	Jeudi 26 sept.	Vendredi 27 sept.
Crudité de saison Sauté de poulet curry LR Riz AB Fromage AB Fruit de saison	Salade de pois chiche AB Pizza au fromage Salade verte Crème dessert vanille AB	CENTRE AÉRÉ Menu anti gaspi	Crudité de saison Rosbeef Frites Yaourt AB	Salade verte Poisson meunière Légume de saison Tarte aux pommes

AB : Aliments issus de l'agriculture biologique (bio)
LR : Les viandes de veau, porc et agneau sont Label Rouge
 Le boeuf est d'origine française
MSC : Label pêche durable



Menu végétarien



Légumes du
maraichage local bio



Fait maison

Menus élaborés par le responsable
de cuisine conformes aux
recommandations nutritionnelles
de l'arrêté du 30 sept 2011