

## Menus Cantine du 1er septembre au 19 septembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 36</b> Du 1er au 05 septembre	<p>Melon</p> <p>Chipolata Nature </p> <p>Pâtes au Beurre</p> <p>Yaourt</p> <p>Biscuit</p>	<p>Concombre Vinaigrette</p> <p> Sauté de Dinde </p> <p> Ratatouille</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Fruit de Saison HVE</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Taboulé</p> <p>Crousti Fromage</p> <p>Petits pois / Carottes</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de Tomates/Maïs Vinaigrette</p> <p>Papillote de Poisson </p> <p>Riz</p> <p>Liégeois Chocolat ou Café</p> <p>Fruit de Saison</p>
<b>Semaine 37</b> Du 08 au 12 septembre	<p>Salade Niçoise </p> <p> Sauté de Veau </p> <p>Haricots Verts</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Carottes Rapées Vinaigrette</p> <p>Œufs Massala </p> <p>Pomme de Terre</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de Saison HVE</p>	<p>Salade de Tomates à la Vinaigrette</p> <p>Poisson MSC</p> <p>Blé au Beurre</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Brownie au chocolat</p>	<p>Concombre Vinaigrette</p> <p> Pâte Bolognaise </p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de Saison</p>
<b>Semaine 38</b> Du 15 au 19 septembre	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Carottes Rapées Vinaigrette</p> <p>Riz à la Mexicaine </p> <p>Fromage AOP</p> <p>Fruit de Saison HVE</p>	<p>Friand aux Fromages</p> <p> Poulet aux Herbes de Provence</p> <p>Jardinière de Légumes</p> <p>Yaourt</p> <p>Crème Dessert Vanille</p>	<p>Salade Verte/ Maïs/ Tomates </p> <p>Ragoût d'Agneau </p> <p>Pâtes </p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Poisson MSC</p> <p> Courgettes à la Provençale</p> <p>Fromage</p> <p>Glace </p>

MSC = Issue de la  
Pêche Durable

HVE = Haute Valeur  
Environnementale



Produit végétarien



Produit Fait Maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit d'origine France

*Menus non contractuels*

*Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes*