

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
<p>RENTREE SCOLAIRE</p> <p>Betteraves lanière Tortis sauce bolognaise + râpé ou parmesan Sorbet</p>	<p>REPAS VÉGÉTARIEN</p> <p>Feuilleté épinards/ricotta maison Omelette au fromage Haricots verts persillés Marbré vanille-chocolat maison PAIN LOU PAN</p>	<p>Salade de tomates / maïs / olives Cassolette de poisson forestière Cœur de blé Comté (enfants) Camembert (adultes) Raisin</p>	<p>Salade verte (enfants) Rosette beurre (adultes) Couscous Rondelé nature Fromage de chèvre de Septèmes Flan vanille sauce caramel + biscuit (enfants) Crème renversée maison + biscuit (adultes) PAIN</p>	<p>Pizza tomates – pesto maison Poisson pané citron Courgettes persillées crémees Pastèque</p>
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Salade composée</p> <p>Cordon Bleu de volaille (enfants) Côte de porc sauce charcutière (adultes) Petits pois-carottes Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de tomates menthe</p> <p>Steak haché au jus (enfants) Andouillette (adultes) Gratin Dauphinois Fruit de saison PAIN LOU PAN</p>	<p>REPAS VÉGÉTARIEN</p> <p>Concombre au yaourt Boulettes végétales à la tomate Steak végétal à la tomate Spaghettis beurre Flan pâtissier maison</p>	<p>Carottes râpées au citron Paëlla Smoothie pêche (enfants) Brousse de Septèmes au miel + biscuit (adultes) PAIN</p>	<p>Melon P'tit Colin au curry Boullgour / vermicelles grillés Glace</p>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>REPAS VÉGÉTARIEN</p> <p>Panier maraicher Écheleurs sauce tomates Riz pilaf + râpé Sorbet</p>	<p>Salade grecque (tomates, féta, menthe, olives) (enfants) Pâté de campagne cornichons (adultes) Sauté de veau aux champignons Gnocchis de pommes de terre Fruit de saison PAIN LOU PAN</p>	<p>Betteraves mimosa Tajine de poisson Semoule Petit suisse au chocolat (enfants) Mousse au chocolat (adultes)</p>	<p>Salade verte Gigot d'agneau Pommes Dauphine Tiramisu maison PAIN</p>	<p>AUTOMNE </p> <p>Soupe de potimarron Nuggets de poisson (enfants) Tielle Sétoise (adultes) Carottes Vichy Feuilleté aux pommes maison</p>
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Haricots verts en salade (enfants) Jambon de Parme (adultes) Escalope milanaise (enfants) Cuisse de lapin sauce moutarde-vin blanc (adultes) Penne au beurre + râpé Fruit de saison</p>	<p>Quiche à l'oignon maison Filet de poisson sauce crème citron Riz blanc Yaourt aux fruits (enfants) Fromage de chèvre de Septèmes Mousse aux marrons (adultes) PAIN LOU PAN</p>	<p>Taboulé maison Nuggets de poulet ketchup (Bastide) Escalope de plein filet de poulet à la montagnarde (Centre social/Mandela) Poêlée de légumes grillés Mimolette à croquer Fruit de saison</p>	<p>REPAS VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade de lentilles-tomates (enfants) Œufs durs Florentine (épinards béchamel) Tarte au chocolat/coco maison PAIN</p>	<p>Velouté de brocolis / Boursin Waterzoi de poisson Blé safrané Fusée (enfants) Nougat glacé (adultes)</p>
Lundi 30	<p>Menus validés sous réserve d'approvisionnements De nombreux plats sont faits "Maison" (soupes, gratins, omelettes, purées, salades, sauces, ...) BON APPETIT !</p>		<p> : Pêche responsable  : Appellation d'Origine Protégée  : Agriculture Biologique  : Indication Géographique Protégée  : Haute Valeur Environnementale</p>	
<p>Cœurs de palmier vinaigrette (enfants) Fromage de tête cornichons (adultes) Sauté de poulet basquaise Polenta Fruit de saison</p>			<p> : Œufs fermiers  : Label Rouge  : Bleu Blanc Cœur</p>	<p>Crudité Cuidité Viande / Poisson / Œufs Féculent Produit laitier</p>