



# Menus du mois



12-août Lundi	13-août Mardi	14-août Mercredi	15-août Jeudi	16-août Vendredi
26-août Lundi	27-août Mardi	28-août Mercredi	29-août Jeudi	30-août Vendredi

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.



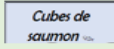







19-août Lundi	20-août Mardi	21-août Mercredi	22-août Jeudi	23-août Vendredi
2-sept. Lundi	3-sept. Mardi	4-sept. Mercredi	5-sept. Jeudi	6-sept. Vendredi
	VEGETARIEN		Oeuf mayonnaise	Rosette*
Raviolis	Crousti'fromage emmental  PUREE DE CAROTTES		Cordon bleu de volaille  Petits pois carottes	Poisson pané  Gratin dauphinois
Fromage ☼	Fromage ☼			
Crème dessert chocolat	Compote ☼		Tarte aux pommes ☼	Fruit frais ☼

*Le chef vous souhaite un  
bon appétit !*

# MENUS DE LA SEMAINE

12-août	13-août	14-août	15-août	16-août
Lundi	Mardi VEGETARIEN	Mercredi	Jeudi	Vendredi

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.


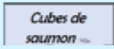
Légende	
 Carottes râpées	 <b>Composante issue de l'Agriculture Biologique</b>
 Cubes de saumon	 <b>Composante labellisée MSC Pêche Durable</b>
	<b>Viandes d'origine France</b>
	<b>Alternatives végétariennes</b>
	<b>Plats contenant du porc*</b>
	<b>Fait maison</b>
	<b>Bleu blanc cœur</b>
	<b>Local</b>

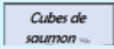

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

# MENUS DE LA SEMAINE




19-août	20-août	21-août	22-août	23-août
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>VEGETARIEN</b>				<i>Maquereau à la catalane</i>

**Légende**

 Carottes râpées
   
 Cubes de saumon

Composante issue de l'Agriculture Biologique  
Composante labellisée MSC  
Pêche Durable



  

  



Viandes d'origine France

Alternatives végétariennes

Plats contenant du porc\*

Fait maison





Bleu blanc cœur      Local

Le chef vous souhaite un bon appétit !

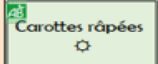

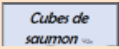







Traces potentielles d'allergènes dans les plats.



# MENUS DE LA SEMAINE

26-août Lundi	27-août Mardi	28-août Mercredi	29-août Jeudi VEGETARIEN	30-août Vendredi

### Légende

-  Carottes râpées
-  Composante issue de l'Agriculture Biologique
-  Cubes de saumon
-  Composante labellisée MSC Pêche Durable
-  Viandes d'origine France
-  Alternatives végétariennes
-  Plats contenant du porc\*
-  Fait maison
-  Bleu blanc cœur
-  Local


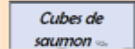






Traces potentielles d'allergènes dans les plats.



# MENUS DE LA SEMAINE

2-sept. Lundi	3-sept. Mardi VEGETARIEN	4-sept. Mercredi	Jeudi	1-janv. Vendredi
			Oeuf mayonnaise	Rosette*
Raviolis	Crousti'fromage emmental PUREE DE CAROTTES		Cordon bleu de volaille Petits pois carottes	<i>Poisson pané</i> Gratin dauphinois
Fromage ☼	Fromage ☼			
Crème dessert chocolat	Compote ☼		Tarte aux pommes ☼	Fruit frais ☼

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labelisée MSC Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Plats contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*