

Lundi 23 Août	Mardi 24 Août	Mercredi 25 Août	Jeudi 26 Août	Vendredi 27 Août
<p><b>V</b></p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><i>PLAT PLAISIR</i></p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Coco pops <i>PLAT PLAISIR</i></p>	<p>Salade de pommes de terre méditerranéenne</p> <p><b>Œufs durs</b></p> <p><b>Moulinés d'épinards</b> et croûtons</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Salade verte</b> et dés d'emmental</p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p><i>Dahl de lentilles</i></p> <p>Pennes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p> <b>Jambon blanc</b></p> <p><i>Thon</i></p> <p>Taboulé</p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Mercredi 1er Septembre	Jeudi 2 Septembre	Vendredi 3 Septembre
<p> <b>Poulet rôti</b></p> <p><i>Filet meuniere</i></p> <p>Pommes noisette</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Colin sauce crème</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>			

**Bio : Produit issu de l'agriculture biologique**
**IGP : Indication Géographique Protégée**
**AOP : Appellation d'Origine Protégée**
**Label Rouge**
**Menu végétarien**
**Aide UE à destination des écoles**
**Repas de substitution**

**L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).**

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
 Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.