



### Semaine du 2 au 6 septembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates à la bulgare	Carotte vinaigrette	Concombre au fromage blanc et fines herbes	Œufs sauce du jardinier <small>(Mayonnaise, brunoise de légumes et persil)</small>	Melon
Pièce de volaille	Le poisson du marché	Choix du charcutier	Choix du boucher	Quiche fromagère
Pommes frites	Riz	Coquillettes Emmental	Gratin de pommes de terre	Salade verte
Crème dessert chocolat	Glace	Fruit de saison	Yaourt	Cocktail de fruits

### Semaine du 9 au 13 septembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Lentilles à la vinaigrette	Concombre à la sauce fromage blanc	Pastèque	Céleri rémoulade	Mousseline de thon et légumes
Merguez	Sauté de poulet Vallée d'Auge	Le choix du boucher	Poêlée de poisson	Escalope viennoise
Semoule / Ratatouille	Pommes rissolées	Fricassée de légumes	Mélange de céréales aux petits légumes	Haricots beurre persillés
Fromage Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fromage Compote	Laitage	Camembert Fruit de saison

### Semaine du 16 au 20 septembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Betterave sauce yaourt	Carottes râpées	Salade verte vinaigrette	Salade de pommes de terre vinaigrette fromagère	Macédoine de légumes
Jambon blanc	Filet de poisson meunière	Spaghetti à l'italienne <small>(bœuf, tomate, aubergine, emmental râpé)</small>	Le plaisir du boucher	La criée de Boulogne sur Mer
Pommes sautées	Duo de pommes de terre et courgettes		Duo de brocolis et chou romanesco	Blé à la persillade
Fruit de saison	Fromage blanc	Fruit au sirop	Compote	Fromage Fruit de saison

### Semaine du 23 au 27 septembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de tomates mimosa	Cubes de courgette fromagère	Salade verte sauce andalouse	Chou-fleur sauce mousseline
La pièce du volailler	Gratin de quenelle de brochet	La pièce du boucher	Le poisson du marché beurre d'estragon	Le choix du charcutier à la diable
Petits pois bio	Riz pilaf	Poêlée méridionale <small>(haricots verts, aubergines, poivron, oignon)</small>	Duo de carottes et torsades	Pommes rustiques
Laitage / biscuit	Compote de fruits	Dessert gourmand	Yaourt bio ou local	Fruit de saison

Les codes couleurs :

Fruits et légumes crus ou cuits / jus

Produits laitiers

Viandes, poissons, oeufs



Féculents et légumes secs



NB. : pour les enfants ne mangeant pas de porc, un plat de substitution est proposé.

Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales, certains produits peuvent être manquants.