

LUNDI


MARDI

MERCREDI







JEUDI

VENDREDI




Du 3 au 7
septembre
2018

Melon	Taboulé oriental	Radis beurre	Paté de foie	Salade pommes de terre haricots verts **
 Pasta bolognaise	 Sauté de porc au curry	Paupiette de veau	Pavé de lieu*	 Pavé de dinde mariné
	Haricots beurre	Jeunes carottes	Riz pilaf	Epinards à la béchamel
Emmental râpé	Brie	Tomme blanche	Petit suisse	Kiri
 Yaourt aromatisé	Fruits de saison*	Eclair au chocolat	Fruits de saison*	Crème à la vanille







Du 10 au 14
septembre
2018

Céleri rémoulade	Salade de tomates	Sardines à l'huile	Salade pommes de terre maïs tomates**	Betteraves à la vinaigrette
 Jambon grillé	 Poulet rôti	 Escalope de dinde	 Emincé de bœuf	 Gratin de poisson
Lingots de Vendée	Carottes petits pois	Pâtes au beurre	Haricots verts	Salade verte
 Yaourt nature sucré	Edam	Emmental râpé	Saint nectaire	Fromage blanc aux fruits
Madeleine	Beignet aux pommes	Fruits de saison*	Fruits de saison*	

Du 17 au 21
septembre
2018

Pastèque	Concombres à la crème	Pomelos	Salade coleslaw	Salade de tomates
 Paëlla au poulet	Hachis végétarien	Pavé de lieu*	 Rôti de porc	 Emincé de veau
	Salade verte	Semoule	Courgettes tomates	Pâtes au beurre
Samos	Bodiche de Vendée	Tomme noire	Camembert	Gouda
 Fruits de saison*	Compote pomme banane	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Glace

Du 24 au 28
septembre
2018

Carottes râpées	Salade de pâtes tomates**	Melon	Macédoine de légumes mayonnaise	Rillettes de porc
 Emincé de bœuf	 Steak de dinde	 Courgettes farcies maison	 Aiguillette de poulet	Pavé de hoki
Frites	Haricots verts	Riz créole	Mousseline de carottes	Grains de blé
Bûche de chèvre	 Petit entramme	Yaourt nature sucré	Maasdam	Tomme grise
 Pot de crème chocolat	Fruits de saison*	Petit gâteau	Fruits de saison*	Fruits de saison*

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

** Eléments séparés



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit fait maison

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)