

LUNDI 15 Septembre	MARDI 16 Septembre	MERCREDI 17 Septembre	JEUDI 18 Septembre	VENDREDI 19 Septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

<p>Salade iceberg, rondelles de radis, maïs et dés de mimolette vinaigrette</p> <p>Vinaigrette au basilic</p>	<p> Salade de tortis à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)</p>		<p> Carottes râpées BIO, vinaigrette moutarde à l'ancienne </p>	<p>Pastèque</p>
<p> Carbonade flamande (cassonade, pain d'épices, carottes)</p>	<p>Emincé de dinde BIO sauce crème </p>		<p>LE JOUR DU </p>	<p> Filet de hoki sauce hongroise (champignon, tomate)</p>
<p> Colin napolitain</p>	<p>Stick végétarien</p>		<p> Curry de pois chiche et macaronis Bio </p>	
<p>Semoule</p>	<p>Epinards béchamel</p>			<p> Aubergine à la provençales Bio </p>
<p>Gouda BIO </p>	<p> Cantal </p>		<p>Coulommiers</p>	<p>Yaourt aromatisé </p>
<p>Mousse au chocolat</p>	<p> Fruit de saison Ecoresponsable</p>		<p>Compote de pomme BIO </p>	<p> Quatre-quart vanille BIO </p>

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale
 Légumerie de Morant: produits locaux