



Jeudi 1 septembre

Vendredi 2 septembre

C'EST LA RENTRÉE

Melon

Steack haché sauce
tomateHaricots verts BIO
ail et persil

Crème anglaise



Gâteau au chocolat

Macédoine de légumes

Filet de colin 
sauce aux aromates

Rosti de pommes terre

Vache qui rit BIO 
Yaourt régional sucré 

Fruit de saison



Lundi 5 septembre	Mardi 6 septembre	Mercredi 7 septembre	Jeudi 8 septembre	Vendredi 9 septembre
Rosette et cornichons	 Prolongeons l'été ! Concombre au fromage blanc 	Macédoine de légumes	Cake aux olives et fromage	Pastèque
Sauté de boeuf sauce tomate 	Escalope de dinde mayonnaise	Paupiette de veau sauce aux olives	Filet de hoki sauce citron 	Raviolis au fromage sauce tomate
Petits pois et carottes BIO 	 Taboulé olé-olé !	Pomme de terre rissolées	Chou fleur BIO persillés 	
Cantal AOP  Fromage blanc sucré	Yaourt sucré régional 	Saint Paulin Suisse sucré	Fromage blanc sucré	Emmental râpé BIO  Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Mousse au chocolat 	Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts

api Menus du 12 au 16 septembre 2022

Légende :

- PRODUIT BIO
- PRODUIT REGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISE
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 12 septembre	Mardi 13 septembre	Mercredi 14 septembre	Jeudi 15 septembre	Vendredi 16 septembre
<p>Coeur de palmier et maïs</p> <p>Sauté de dinde sauce basquaise</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Saint nectaire AOP Fromage blanc sucré</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade de perle de pâtes</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Camembert BIO Yaourt BIO sucré </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><u>Cueillette de saison</u></p> <p> Carottes râpées vinaigrette aux agrumes </p> <p>Sauté de boeuf sauce airelle </p> <p> Pommes de terre vapeur </p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Tomates mozzarella</p> <p>Paupiette de veau sauce crème</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Compote BIO </p>	<p>Concombre au fromage blanc </p> <p>Filet de lieu sauce au thym </p> <p>Courgettes BIO </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Gâteau au pépité de chocolat</p>

api Menus du 19 au 23 septembre 2022

Légende :

- PRODUIT BIO
- PRODUIT REGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISE
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 19 septembre	Mardi 20 septembre	Mercredi 21 septembre	Jeudi 22 septembre	Vendredi 23 septembre
Salade de lentilles	Melon	Salade de pommes de terre et haricots verts	Pâté en croûte	VIVE L'AUTOMNE
Sauté de porc sauce milanaise	Quenelle sauce aurore	Beignets de calamar à la romaine	Filet de hoki sauce diépoise	Endives et dés de fromage
Carottes au jus	Semoule BIO	Ratatouille	Brocolis BIO	Emincé de boeuf sauce forestière
Edam BIO Fromage blanc sucré	Maasdam BIO Yaourt aromatisé	Suisse fruité	Cantal AOP Yaourt sucré	
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de potiron
				Yaourt aromatisé
				Eclair au chocolat

api Menus du 26 au 30 septembre 2022

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
REGIONAL

CUISINES PAR
NOS CHEFS



PRODUIT
LABELLISE



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 26 septembre	Mardi 27 septembre	Mercredi 28 septembre	Jeudi 29 septembre	Vendredi 30 septembre
Pois chiche au cumin	Endives régionales et croûtons	Friand à la viande	Concombre au fromage blanc	Salade de perle de pâtes
Omelette fraîche nature	Poisson meunière	Boulette d'agneau sauce italienne	Aiguillette de volaille sauce colombo	Sauté de boeuf sauce bourguignon
Piperade	Haricots blanc sautées à la tomate	Mélange de légumes à couscous	Mélange carottes et navets	Courgettes BIO persillées
Petit moulé Fromage blanc sucré	Camembert BIO Yaourt aromatisé	Suisse fruité	Yaourt régional sucré	Saint nectaire AOP Suisse fruité
Fruit de saison BIO	Pêche au sirop	Fruit de saison	Compote de pomme BIO maison	Fruit de saison