

Menus du 1 au 5 septembre

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 1er septembre

C'est la rentrée

Pastèque
Pâté de campagne

Sauté de dinde
Sauce ketchup cuisinée

Pommes de terre rissolées
Épinards béchamel

Saint Nectaire AOP
Yaourt à boire

Crème au chocolat
Compote pomme
banane BIO

Mardi 2 septembre

Melon jaune
Salade de pépinettes

Poisson blanc meunière
Citron

Purée de patate douce
Haricots verts BIO à l'ail

Saint Paulin
Yaourt aromatisé

Muffin
Pomme au four

Mercredi 3 septembre

Tous au jardin !

Surimi et mayonnaise
Dips de légumes

Salade de riz BIO, tomates,
maïs et dés de jambon
Vinaigrette persillée

P'tit Louis
Yaourt à boire

Fruit de saison
Gâteau maison à la vanille

Jeudi 4 septembre

Avocat et mayonnaise
Cake olive et emmental

Saucisse de Strasbourg

Blé BIO pilaf
Carottes à la vapeur

Bûchette lait mélange
Suisse sucré

Fruit de saison
Flan à la vanille

Vendredi 5 septembre

Crêpe au fromage
Salade verte et croûtons

Dahl de lentilles BIO

Gratin de courgettes
Coquillettes BIO

Emmental BIO râpé
Yaourt régional

Gaufre liégeoise
Fruit de saison

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Menus du 8 au 12 septembre

Légende :



Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Melon Salade pommes de terre Rôti de porc LR Sauce à l'ancienne Polenta Petits pois Gouda BIO Suisse fruité Crêpe sucrée Fruit de saison	Rosette et cornichon Oeuf et mayonnaise Paupiette au veau Sauce paprika Boulgour BIO Chou fleur persillé Rouy Fromage blanc sucré Mousse au chocolat Salade de fruits	Salami et beurre Carottes râpées au persil Aiguillettes de poulet Sauce au curry Rosti de légumes Coulommiers Yaourt sucré Fruit de saison Flan nappé caramel	Les herbes aromatiques Friand à la viande Concombre au fromage blanc et ciboulette Poisson du jour MSC Sauce aux herbes de provence Tomate aux aromates Coquillettes BIO Tomme blanche Verre de lait Poire au sirop Moelleux citron et basilic	Pastèque Betteraves à la framboise Omelette nature Sauce aurore Haricots plats Riz BIO créole Cantal AOP Yaourt à boire Donuts Compote pomme BIO

Menus du 15 au 19 septembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Rosette et cornichon Salade de perles  Haut de cuisse de poulet Sauce aux olives  Flageolets Haricots beurre persillés  Carré de Liqueil Yaourt sucré Fruit de saison Ile flottante	Tarte au fromage Macédoine de légumes  Filet de colin MSC au four Citron   Fenouil Blé BIO à la tomate   Tomme noire IGP  Fromage blanc et miel Fruit de saison Liégeois vanille	Pastèque Nems de légumes Jambon blanc Ratatouille Purée de pommes de terre   Petit moulé Lait chocolaté Crêpe sucrée Pêche au sirop	Taboulé (semoule BIO)   Crispy de blé Brocolis béchamel Riz BIO   Bûchette lait mélange Suisse sucré Fruit de saison Cake aux pépites de chocolat 	Escalade en Italie  Salade iceberg Vinaigrette au basilic Melon jaune Lasagnes au boeuf BIO du chef   Maasdam BIO  Fromage blanc et copeaux chocolat façon stracciatella  Gâteau Basque Fruit de saison 

Menus du 22 au 26 septembre

Légende :



Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Chorizo et beurre Chou fleur façon cocktail Sauté de porc régional Sauce barbecue Pommes de terre sautées Julienne de légumes Tomme grise Yaourt à boire Mousse au chocolat Fruit de saison	Crêpe jambon et fromage Lentilles BIO à l'échalote Poisson meunière MSC Citron Courgettes à la tomate Pépinettes Mimolette Fromage blanc et coulis de fruits jaunes Tarte croissillon abricot Fruit de saison	Fajitas ! Accras de morue Melon Garniture Fajitas (poulet crème et épices) Wrap (galette) Saint Nectaire AOP Yaourt sucré Flan au chocolat Pomme au four	Salade et croûtons Pizza au fromage Boulettes au boeuf Sauce tajine Riz BIO Carottes régionales Bûche du Pilat Suisse fruité Eclair vanille Poire au sirop	Beignet de brocolis Concombre au persil Gratin de coquillettes BIO, piperade et mozzarella Camembert Fromage blanc et confiture Fruit de saison Panna cotta et coulis de fruits rouges