

Menus du 7 au 11 septembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 7 septembre

Salade de pépinettes
à l'huile d'olive



Rôti de dinde
Sauce au curry doux



Haricots beurre
à l'échalote



Bûchette de chèvre 

Fruit de saison

Mardi 8 septembre

Betteraves BIO
à la framboise



Saucisse de porc CE2
Sauce brune



Purée de pommes de terre
et céleri



Saint Paulin

Crème chocolat

Mercredi 9 septembre

Jeudi 10 septembre

Tarte du chef à la tomate
et moutarde



Poisson blanc meunière
MSC



Brocolis béchamel



Suisse sucré

Fruit de saison

Vendredi 11 septembre

Pasta party !

Concombre au fromage ail
et fines herbes



Bolognaise de lentilles BIO



Torsades



Yaourt aromatisé régional



Compote pommes BIO
vanille du chef



Menus du 14 au 18 septembre

Légende :



Lundi 14 septembre

Taboulé (semoule BIO)



Pavé de merlu MSC
Sauce au cerfeuil



Courgettes à l'ail



Fromage blanc sucré

Pêche au sirop

Mardi 15 septembre

Macédoine de légumes
façon cocktail



Paupiette au veau
Sauce aux olives



Blé BIO pilaf



Yaourt aux fruits

Fruit de saison

Mercredi 16 septembre

Jeudi 17 septembre

COMME UN DIMANCHE !

Salade verte à la moutarde
à l'ancienne



Emincé de cuisse de poulet
rôti aux herbes de Provence

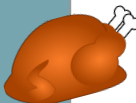


Gratin dauphinois



Coulommiers

Gâteau invisible aux
pommes du chef



Vendredi 18 septembre

Melon jaune

Pastachiches HVE
Sauce arrabiata



Cantal AOP



Liégeois vanille

Menus du 21 au 25 septembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Salade de blé BIO à l'ail   Emincé de pintade Sauce aux champignons   Petits pois CE2 au romarin   Suisse fruité Fruit de saison	Brocolis façon Saint Hubert  Jambon blanc Purée de pommes de terre et butternut  Saint Nectaire AOP   Flan nappé caramel		Pizza au fromage  Poisson blanc meunière MSC  Haricots beurre persillés  Yaourt BIO sucré  Fruit de saison	Carottes râpées aux agrumes  Lasagnes de légumes à la provençale  Bûchette lait mélange Crêpe sucrée

Menus du 28 septembre au 2 octobre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre
Betteraves BIO à la framboise   Rôti de porc LR Sauce ketchup cuisinée   Pommes de terre noisette Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade de boulgour à l'échalote  Omelette nature Courgettes béchamel  Fromage de chèvre frais  Crème vanille		Salade de fusillis BIO au balsamique   Filet de hoki MSC Sauce provençale   Carottes CE2 au thym   Tomme noire IGP  Fruit de saison	Concombre au fromage blanc et ciboulette  Riz BIO et allumettes de dinde à la reine   Verre de lait Cake du chef poire chocolat 

Menus du 5 octobre au 9 octobre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 5 octobre

Chou fleur CE2
façon cocktail



Couscous aux légumes
(semoule BIO,
pois chiches, et légumes)



Emmental

Liégeois chocolat

Mardi 6 octobre

Salade de perles
à la coriandre



Morceaux de colin MSC au
four



Haricots verts BIO à l'ail



Suisse fruité

Fruit de saison

Mercredi 7 octobre

Jeudi 8 octobre

Vendredi 9 octobre

TOUS ENSEMBLE À TABLE

Tartinade de carottes,
fromage frais et cumin



Parmentier
à l'effiloché de canard

Yaourt sucré



Biscuit roulé à la confiture

Céleri râpé
façon rémoulade



Sauté de dinde
Sauce façon blanquette



Blé BIO pilaf



Camembert

Fruit de saison

Menus du 12 octobre au 16 octobre

Légende :



Lundi 12 octobre

Salade de pommes
de terre aux oignons
rouges



Sauté de porc
Sauce colombo



Brocolis



Fromage blanc sucré

Fruit de saison



Mardi 13 octobre

FAJITAS PARTY !

Salade iceberg
façon Caesar



Garniture fajitas
(égrainé de pois BIO, maïs
et sauce tomate épicée)



Wrap galette



Saint Nectaire AOP



Mousse au chocolat

Mercredi 14 octobre

Jeudi 15 octobre

Aux couleurs de l'automne



Velouté de butternut



Boulettes au boeuf
Sauce aux champignons



Coquillettes BIO



Mimolette



Fruit de saison

Vendredi 16 octobre

Macédoine de légumes
à la bulgare



Marmite de la mer



Riz BIO créole



Yaourt aromatisé régional



Gâteau au yaourt du chef

