

Menus du 14 au 18 septembre

Légende :



Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Pastèque Taboulé (semoule BIO)   Pavé de merlu MSC Sauce au cerfeuil   Gnocchis sarde Courgettes à l'ail  Fromage frais à tartiner Fromage blanc sucré Pêche au sirop Crème caramel	Accras de morue Macédoine de légumes façon cocktail  Paupiette au veau Sauce aux olives  Blé BIO pilaf Piperade   Tomme grise Yaourt aux fruits Gaufre liégeoise Fruit de saison	Salade verte, croûtons Salade de riz BIO à la ciboulette   Rôti de porc LR Sauce tex mex   Purée de patate douce Chou fleur CE2 persillé   Maasdam BIO  Suisse nature et coulis de fruits rouges Mousse au chocolat Fruit de saison	COMME UN DIMANCHE ! Pâté de campagne et cornichons Salade verte à la moutarde à l'ancienne  Émincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence  Gratin dauphinois Haricots verts ail et persil  Coulommiers Suisse sucré Gâteau invisible aux pommes du chef  Fruit de saison	Avocat et mayonnaise Melon jaune Pastachiches HVE Sauce arrabiata Epinards béchamel   Cantal AOP   Yaourt sucré Liégeois vanille Fruit de saison

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, croûtons et vinaigrette Salade de blé BIO à l'ail  	Surimi et mayonnaise Brocolis façon Saint Hubert 	Concombre au cumin Salade verte au xérès 	Mortadelle Pizza au fromage 	Feuilleté au chèvre Carottes râpées aux agrumes 
Emincé de pintade Sauce aux champignons  	Jambon blanc	Steak haché de bœuf Sauce échalotes 	Poisson blanc meunière MSC 	Lasagnes de légumes à la provençale 
Polenta Petits pois CE2 au romarin  	Purée de pommes de terre et butternut 	Riz BIO pilaf Ratatouille  	Boulgour BIO Haricots beurre persillés  	
Cotentin Suisse fruité	Saint Nectaire AOP   Lait fraise	Gouda Fromage blanc et coulis d'abricot	Rouy Yaourt BIO sucré 	Bûchette lait mélange Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison Liégeois vanille	Flan nappé caramel Fruit de saison	Ananas au sirop Compote pommes BIO framboise du chef  	Eclair chocolat Fruit de saison	Crêpe sucrée Fruit de saison

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
Chorizo et beurre Betteraves BIO à la framboise   Rôti de porc LR Sauce ketchup cuisinée   Pommes de terre noisette Jardinière de légumes Edam BIO  Fromage blanc sucré Cocktail de fruits Fruit de saison	Beignet de chou fleur Salade de boulgour à l'échalote  Omelette nature Gnocchis sarde Courgettes béchamel  Fromage de chèvre frais  Lait chocolaté Fruit de saison Crème vanille	Avocat et mayonnaise Potage de légumes verts  Filet de poisson pané MSC et citron  Purée de patate douce Chou romanesco persillé  Fromage à tartiner Yaourt aromatisé Fruit de saison Compote pomme BIO abricot du chef  	Nems de volaille Salade de fusillis BIO au balsamique   Filet de hoki MSC Sauce provençale   Haricots blancs à la tomate Carottes CE2 au thym   Tomme noire IGP  Suisse sucré Beignet framboise Fruit de saison	Endives, croûtons et vinaigrette Concombre au fromage blanc et ciboulette  Riz BIO et allumettes de dinde à la reine Panais   Bûche du Pilat Verre de lait Fruit de saison 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

Tarte au fromage
Chou fleur CE2
façon cocktail



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



Emmental
Fromage blanc sucré

Fruit de saison
Liégeois chocolat

Mardi 6 octobre

Beignet de calamars
Salade de perles
à la coriandre



Morceaux de colin MSC au
four



Pépinettes
Haricots verts BIO à l'ail



Pont l'Evêque AOP
Suisse fruité

Tarte aux pommes
Normande
Fruit de saison

Mercredi 7 octobre

Cervelas
Coleslaw rouge
au fromage blanc



Saucisse de porc CE2



Lentilles BIO au jus
Julienne de légumes



Cantal AOP
Verre de lait

Fruit de saison
Compote pommes BIO
poire du chef



Jeudi 8 octobre

TOUS ENSEMBLE À TABLE

Salade verte et croûtons
Tartinade de carottes,
fromage frais et cumin

Parmentier
à l'effiloché de canard

Chanteneige
Yaourt sucré

Biscuit roulé à la confiture
Fruit de saison



Vendredi 9 octobre

Rillettes de porc
Céleri râpé
façon rémoulade



Sauté de dinde
Sauce façon blanquette



Blé BIO pilaf
Blettes à la tomate



Camembert
Lait fraise

Poire au sirop
Fruit de saison

Menus du 12 octobre au 16 octobre

Légende :



Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Rosette et cornichon Salade de pommes de terre aux oignons rouges Sauté de porc Sauce colombo Boulgour BIO Brocolis Fromage frais à tartiner Fromage blanc sucré Crème praliné Fruit de saison	FAJITAS PARTY ! Avocat et mayonnaise Salade iceberg façon Caesar Garniture fajitas (égrainé de pois BIO, maïs et sauce tomate épicée) Wrap galette Saint Nectaire AOP Lait chocolaté Fruit de saison Mousse au chocolat	Samoussa de légumes Salade de pépinettes à l'aneth Emincé de pintade Sauce au romarin Polenta Duo de carottes Bleu d'Auvergne Suisse sucré Pomme au four caramélisée Fruit de saison	Aux couleurs de l'automne Endives et vinaigrette Velouté de butternut Boulettes au boeuf Sauce aux champignons Coquillettes BIO Duo de carottes Mimolette Fromage blanc aux fruits Eclair vanille Fruit de saison	Friand au fromage Macédoine de légumes à la bulgare Marmite de la mer Riz BIO créole Haricots plats aux oignons Carré de l'Est Yaourt aromatisé régional Fruit de saison Gâteau au yaourt du chef