

Menus du 02 Sept. au 18 Oct. 2024

Bonne rentrée à tous !

Légende :



LUNDI 02 SEPT.	MARDI 03 SEPT.	JEUDI 05 SEPT.	VENDREDI 06 SEPT.	LUNDI 30 SEPT.	MARDI 01 OCT.	JEUDI 03 OCT.	VENDREDI 04 OCT.
<p>C'est la rentrée ! SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉCHALOTE CAPPELLETTI CHILI VÉGÉ SAUCE ITALIENNE POMME BIO</p>	<p>CORDON BLEU SV : PANÉ MOELLEUX POMMES DE TERRE LYONNAISES HARICOTS VERTS EMMENTAL BIO CHOU À LA CRÈME</p>	<p>OEUF DUR SAUCE PAPRIKA CARBONNADE FLAMANDE (SAUTÉ DE BOEUF) SV : NUGGETS DE POISSON FRITES - SALADE VERTE KIWI BIO</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIERE SV : OMELETTE SEMOULE RATATOUILLE YAOURT NATURE BIO</p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES ROTI DE DINDE LR SAUCE À L'ANCIENNE SV : GALETTE DE QUINOA POMMES FONDANTES POÊLÉE VILLAGEOISE GATEAU BASQUE</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES OMELETTE POMMES ROSTIS AUX OIGNONS COURGETTES À LA CRÈME BANANE BIO</p>	<p>QUICHE AU JAMBON SV : QUICHE AU THON SALADE - VINAIGRETTE GOUDA BIO RAISIN BLANC</p>	<p>CONCOMBRES CRÉOLES FILET DE MERLU MSC SAUCE NANTUA TORSADES HVE FROMAGE RAPÉ YAOURT NATURE BIO</p>
LUNDI 09 SEPT.	MARDI 10 SEPT.	JEUDI 12 SEPT.	VENDREDI 13 SEPT.	LUNDI 07 OCT.	MARDI 08 OCT.	JEUDI 10 OCT.	VENDREDI 11 OCT.
<p>CONCOMBRES BIO SAUTÉ DE DINDE CERTIFIÉ SAUCE VALLÉE D'AUGE SV : NUGGETS DE BLÉ POMMES PINS POÊLÉE DE LÉGUMES TARTELETTE AU FLAN</p>	<p>PIZZA JAMBON BLANC LR SV : FILET DE POISSON GRATINÉ AU FROMAGE PURÉE SALADE - VINAIGRETTE MELON BIO</p>	<p>ESCALOPE DE BLÉ GRATIN DE PATES À L'ITALIENNE MIMOLETTE BIO RAISIN BLANC</p>	<p>MELANGE CAROTTES ET CHOU BLANC BIO POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE BOULGOUR ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE BLANC BIO</p>	<p>CAROTTES RAPÉES BIO POISSON BLANC MSC MARINÉ HUILE D'OLIVES ET CITRON VERT RIZ À LA TOMATE FROMAGE BLANC BIO</p>	<p>VELOUTÉ DUBARRY CROUSTILLANT DE LÉGUMES GRATIN DE POMMES DE TERRE SALADE - VINAIGRETTE LIÉgeois VANILLE</p>	<p>STREET FOOD SALADE/TOMATES/MAIS GALETTE DE POULET PANÉE AU CORN FLAKES SV : FALAFELS POMMES COUNTRY SAUCE TARTARE GAUFRE CHANTILLY</p>	<p>COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU MERGUEZ SV : TAJINE DE POISSON SEMOULE - BOUILLON LÉGUMES ORIENTAUX MIMOLETTE BIO POMME BIO</p>
LUNDI 16 SEPT.	MARDI 17 SEPT.	JEUDI 19 SEPT.	VENDREDI 20 SEPT.	LUNDI 14 OCT.	MARDI 15 OCT.	JEUDI 17 OCT.	VENDREDI 18 OCT.
<p>SALADE VERTE AUX DÈS DE FROMAGE RAVIOLIS DE BOEUF SV : TORTELLINI FROMAGE AOP YAOURT NATURE BIO</p>	<p>ÉMINCÉ DE BOEUF BBC SAUCE FLAMANDE SV : STEAK DU FROMAGER POMMES PAILLASSONS SALSIFIS À L'AIL MAASDAM BIO BEIGNET AU CHOCOLAT</p>	<p>TOUT VERT ! GASPACHO CONCOMBRE, MENTHE ET CORIANDRE PARMENTIER VÉGÉTARIEN SALADE VERTE VINAIGRETTE CIBOULETTE KIWI BIO</p>	<p>CAROTTES RAPEES BIO FILET DE COLIN MSC À LA PROVENÇALE RIZ CRÉOLE COURGETTES À LA CRÈME CAKE AUX FRUITS CONFITS MAISON</p>	<p>ESCALOPE VIENNOISE SAUCE FORESTIÈRE SV : GALETTE DE SOJA COEUR DE BLÉ CAROTTES PERSILLÉES PETIT SUISSE BIO POIRE</p>	<p>SALADE COLESLAW STEAK HACHÉ SAUCE SOUBISE SV : ÉMINCÉ POIS ET BLÉ FRITES AU FOUR SALADE - VINAIGRETTE YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS</p>	<p>SOUPE DE TOMATES PASTASOTTO PETITS POIS ET CHAMPIGNONS CAMEMBERT BIO GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MAISON</p>	<p>CÉLERI FRAIS BIO ROTI DE PORC LR SAUCE MOUTARDE SV : SAUCISSE VÉGÉTALE LENTILLES ET POMMES DE TERRE RAISIN BLANC BIO</p>
LUNDI 23 SEPT.	MARDI 24 SEPT.	JEUDI 26 SEPT.	VENDREDI 27 SEPT.	LUNDI 21 OCT. AU VENDREDI 04 NOV.			
<p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : BEIGNETS DE POISSON POMMES CAMPAGNARDES CAROTTES ÉTUVÉES EDAM BIO RAISIN BLANC BIO</p>	<p>BETTERAVES ROUGES CROUSTY FROMAGE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR ÉCLAIR VANILLE</p>	<p>LASAGNES BOLOGNAISE SV : LASAGNES VÉGÉTALES SALADE - VINAIGRETTE CARRÉ DE L'EST BIO FROMAGE BLANC PULPÉ</p>	<p>ROULADE NATURE ET CORNICHONS SV : TERRINE DE POISSON PAVÉ DE POISSON MSC GRATINÉ AU FROMAGE GNOCCHIS À LA TOMATE POIRE BIO</p>				