

Menus du 31 août au 4 septembre

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 31 août	Mardi 1er septembre	Mercredi 2 septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
Salade de perles à l'estragon  Omelette nature Sauce tomate  Petits pois CE2   Yaourt sucré Fruit de saison	C'est la rentrée Pastèque  Boulettes au boeuf Sauce barbecue  Pommes de terre cubes rissolées Saint Nectaire AOP   Mousse au chocolat 		Dips de légumes au fromage blanc et ciboulette  Jambon blanc Mini penne  Emmental BIO râpé  Cake du chef à la framboise 	Crêpe au fromage Poisson de la criée du jour MSC Sauce au thym   Carottes à l'étuvée  Fromage blanc aux fruits Fruit de saison

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 :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Taboulé (semoule BIO)  	Macédoine de légumes façon cocktail 		COMME UN DIMANCHE ! Salade verte à la moutarde à l'ancienne 	Melon jaune
Pavé de merlu MSC Sauce au cerfeuil  	Paupiette au veau Sauce aux olives 		Émincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence 	Pastachiches HVE Sauce arrabiata  
Courgettes à l'ail 	Blé BIO pilaf  		Gratin dauphinois 	
Fromage blanc sucré	Yaourt aux fruits		Coulommiers 	Cantal AOP  
Pêche au sirop	Fruit de saison		Gâteau invisible aux pommes du chef  	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 :



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

