

Menus du 29 septembre au 3 octobre

Légende :



Lundi 29 septembre

Aux couleurs de l'automne

Carottes et choux rouges
râpés aux fines herbes



Rôti de dinde
(Poisson blanc meunière
MSC)

Sauce forestière



Boulgour BIO



Saint Paulin

Compote pomme BIO
et marrons du chef



Mardi 30 septembre

Salade de pommes de terre,
maïs à la ciboulette



Chipolata
(Saucisse végétale)



Epinards BIO béchamel



Fromage frais à tartiner

Crème dessert vanille

Mercredi 1er octobre

Radis à croquer
Beurre



Raviolis au boeuf
(Raviolis aux légumes)
Sauce tomate

Suisse sucré

Salade de fruits

Jeudi 2 octobre

Salade de coquillettes BIO
à l'aneth



Omelette BIO
Sauce maringe



Haricots verts persillés



Yaourt aromatisé

Tarte au flan coco du chef



Vendredi 3 octobre

Betteraves BIO
et vinaigrette



Pavé de merlu MSC
(Galette végétale)
Sauce dieppoise



Riz BIO créole

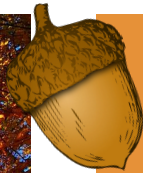


Cantal AOP



Fruit de saison

Ce midi, on mange : Aux couleurs de l'automne



Carottes et choux rouges râpés
aux fines herbes

Rôti de dinde
(Poisson blanc meunière MSC)
Sauce forestière

Boulgour BIO

Saint Paulin

Compote pomme BIO
et marrons du chef



Menus du 6 au 10 octobre

Légende :



Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Macédoine de légumes et vinaigrette  Jambon blanc issu du porc français (Filet de saumon MSC et sauce à la sauge)   Gratin façon dauphinois  Brie Muffin	Taboulé (semoule BIO)   Nuggets de poisson Citron (Nuggets de poulet) Chou-fleur persillé  Fromage blanc sucré Fruit de saison	Velouté de butternut  Paupiette au veau (Boulette de blé façon thaï) Sauce brune  Blé BIO pilaf   Pont l'Evêque AOP  Eclair au chocolat	Quiche carotte emmental  Sauté de dinde (Saucisse végétale goût merguez) Sauce à l'indienne  Petits pois  Suisse fruité Fruit de saison	Céleri râpé régional façon rémoulade   Bolognaise de pois chiche et légumes  Coquillettes BIO   Saint Nectaire AOP   Compote pomme banane BIO du chef  

Menus du 13 au 17 octobre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Salade de pépinettes au basilic Steak haché de boeuf (Pané fromager) Sauce ketchup cuisiné Brocolis persillés Buchette lait mélange Flan vanille	Velouté de courgettes Chili sin carne Boulgour BIO Maasdam BIO Fruit de saison	Salade de haricots beurre à l'échalote Rôti de porc (Saucisse végétale façon chipolata) Sauce tex-mex Pommes de terre rissolées Fromage blanc sucré Fruit de saison	Ambiance de la brousse Salade mêlée à la mangue Pilons de poulet rôti (Filet de cabillaud MSC) Sauce façon yassa Riz BIO pilaf Verre de lait Gâteau du chef à l'ananas	Friand au fromage Filet de limande MSC (Jambon blanc) Sauce lombarde Carottes vapeur régionales Yaourt aromatisé Fruit de saison

Ce midi, c'est

api



Ambiance de la Brousse



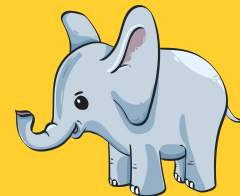
Salade mêlée à la mangue

Pilons de poulet rôti
(Filet de cabillaud MSC)
Sauce façon yassa

Riz BIO pilaf

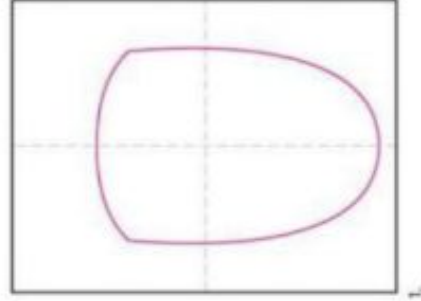
Verre de lait

Gâteau du chef à l'ananas

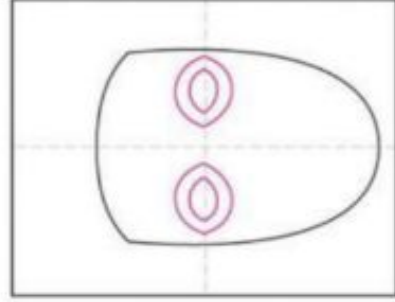


LE JEUDI
16/05

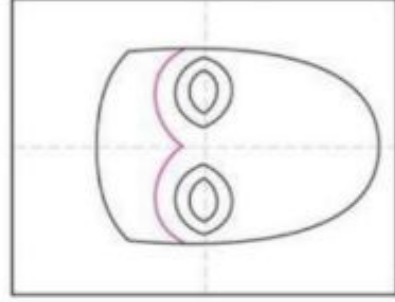
Confectionne ton masque africain



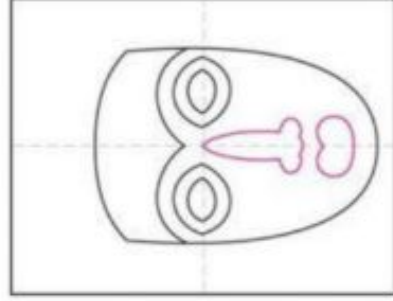
1.



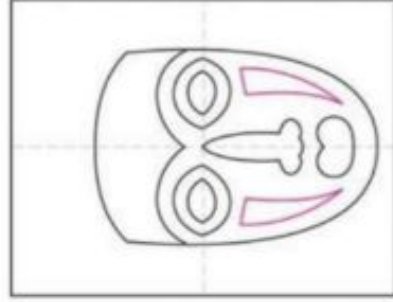
2.



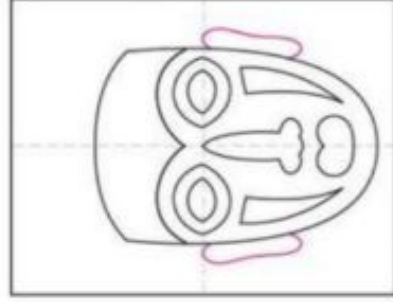
3.



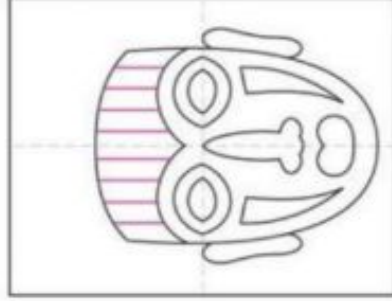
4.



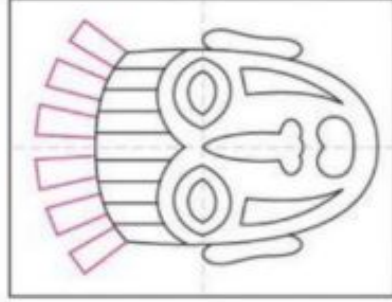
5.



6.



7.



8.



9.