

Menus du 1 au 5 septembre

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 1er septembre

C'est la rentrée

Pastèque

Sauté de dinde
(Omelette nature)
Sauce ketchup cuisinée

Pommes de terre
cubes rissolées

Saint Nectaire AO

Crème dessert
au chocolat

Mardi 2 septembre

Salade de pépinettes
à la ciboulette

Poisson meunière MSC
(Pané fromager)
Citron

Haricots verts BIO
à l'ail

Yaourt aromatisé

Pomme au four

Mercredi 3 septembre

Tous au jardin !

Dips de légumes
au fromage blanc

Salade de riz BIO, tomates,
maïs et dés de jambon
(Salade de riz aux oeufs)
Vinaigrette persillée

Yaourt à boire

Gâteau maison à la vanille

Jeudi 4 septembre

Cake olive et emmental du
chef

Saucisse de Strasbourg
(Roulé végétal)

Carottes à la vapeur
régionales

Suisse sucré

Fruit de saison

Vendredi 5 septembre

Salade verte, croûtons
et vinaigrette balsamique

Dahl de lentilles BIO

Coquillettes BIO

Emmental BIO râpé

Gaufre liégeoise

Menus du 8 au 12 septembre

Légende :



Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
<p>Salade pommes de terre à l'échalote</p> <p>Rôti de porc LR (Falafels) Sauce à l'ancienne</p> <p>Petits pois</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rosette et cornichon (Oeuf et mayonnaise)</p> <p>Paupiette au veau (Poisson meunière MSC)</p> <p>Sauce paprika</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Carottes râpées au persil</p> <p>Aiguillettes de poulet (Filet de saumon MSC)</p> <p>Sauce au curry</p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Les herbes aromatiques</p> <p>Concombre au fromage blanc et ciboulette</p> <p>Poisson du jour MSC (Boulettes au boeuf) Sauce aux herbes de provence</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Verre de lait</p> <p>Moelleux citron et basilic</p>	<p>Betteraves BIO à la framboise</p> <p>Omelette nature Sauce aurore</p> <p>Riz BIO créole</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Donuts</p>

Menus du 15 au 19 septembre

Légende :



Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
<p>Salade de perles à la ciboulette</p> <p>Haut de cuisse de poulet (Filet de cabillaud MSC) Sauce aux olives</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Filet de colin MSC au four (Boulettes panées) Citron</p> <p>Blé BIO à la tomate</p> <p>Tomme noire IGP</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Pastèque</p> <p>Jambon blanc (Filet de saumon MSC)</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit moulé</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Crispy de blé</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Bûchette lait mélange</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>Escalade en Italie</p> <p>Salade iceberg Vinaigrette au basilic</p> <p>Lasagnes au boeuf BIO (Lasagnes aux légumes)</p> <p>Fromage blanc et copeaux chocolat façon stracciatella</p> <p>Fruit de saison</p>



ENTOURE TON PLAT ITALIEN PRÉFÉRÉ



RETROUVE L'OMBRE DE LA CATHÉDRALE DE MILAN



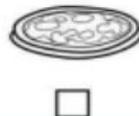
QUEL TYPE DE PÂTE APPARAÎT UNE SEULE FOIS ?



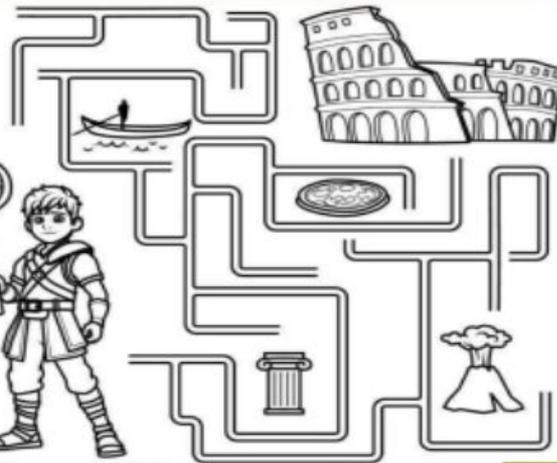
Voyage en Italie



COMBIEN EN COMPTES-TU SUR CETTE PAGE ?



AIDE LE GLADIATEUR À TROUVER SON CHEMIN JUSQU'AU COLISÉE



Menus du 22 au 26 septembre

Légende :

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
<p>Chou fleur vinaigrette façon cocktail </p> <p>Sauté de porc régional (Omelette nature) Sauce barbecue </p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Tomme grise</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Lentilles BIO à l'échalote </p> <p>Poisson meunière MSC (Bâtonnet de mozzarella) Citron </p> <p>Courgettes à la tomate </p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits jaunes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fajitas !</p> <p>Melon</p> <p>Garniture Fajitas (poulet crème et épices) (poisson, tomate et épices) </p> <p>Wrap (galette) </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Pomme au four </p>	<p>Pizza au fromage </p> <p>Boulettes au boeuf (Falafels) Sauce tajine </p> <p>Carottes à la vapeur régionales </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Concombre Vinaigrette au persil </p> <p>Gratin de coquillettes BIO, piperade et mozzarella </p> <p>Camembert</p> <p>Panna cotta et coulis de fruits rouges </p>