

Menus de la Semaine du 01 au 03 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p>Menu de la rentrée</p> <p><i>Sirop de grenadine</i></p> <p>Melon jaune</p> <p>  Steak haché de bœuf, sauce barbecue </p> <p>Pommes de terre smile</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>C'EST LA FÊTE</p> <p>Œufs durs <i>Sauce cocktail</i></p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Riz BIO </p> <p>Portion de fromage</p> <p>Mousse noisette</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 06 au 10 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombres BIO à la crème</p> 	<p>Betteraves vinaigrette</p>		<p>Salade de tomates</p>	<p>Mortadelle</p>
<p>Nuggets de poulet</p> 	<p>Boulettes de soja sauce samouraï</p> 		<p>Rôti de porc sauce chasseur</p> 	<p>Parmentier de poisson</p> 
<p>Coquillettes BIO</p> 	<p>Semoule BIO</p> 		<p>Petits pois</p>	<p>Portion de fromage</p>
<p>Crème dessert vanille</p>	<p>Yaourt BIO sucré</p> 		<p>Banane BIO</p> 	<p>Gâteau aux pommes</p>
	<p>Brownie</p> 			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 13 au 17 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>La fève </p>			
<p>Carottes râpées BIO </p>	<p>Salade de fève, petits pois menthe, brebis</p>		<p>Salade de tomates dés d'emmental</p>	<p>Pastèque </p>
<p>Saucisse de Strasbourg</p>	<p>Emincé de bœuf sauce provençale </p>		<p>Croustillant de poisson </p>	<p>Couscous aux légumes (<i>semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate</i>)</p>
<p>Lentilles mijotées</p>	<p>Fusili BIO  </p>		<p>Purée de pommes de terre</p>	
<p>Camembert</p>			<p>Pomme BIO </p>	<p>Fromage blanc BIO </p>
<p>Génoise aux framboises</p>	<p>Abricotier </p>			<p>Gâteau de Savoie </p>

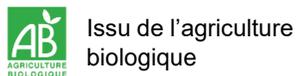
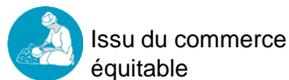
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 20 au 24 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	L'épeautre			
Radis beurre	Cake au camembert 		Melon	Friand au fromage
Boulettes de mouton sauce catalane	Sauté de porc BIO au caramel   		Jambon blanc	Lasagnes légumes du sud (courgettes, fromage de brebis, ratatouille, oignons emmental râpé, béchamel) 
Macaronis BIO 	Épeautre, boulgour à la tomate et ratatouille 		Pommes de terre wedges	 Yaourt nature sucré BIO 
Gouda	Entremet au caramel 		Kiwi BIO 	Gâteau au chocolat 

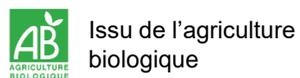
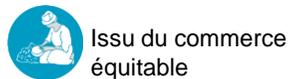
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 27 Septembre au 01 Octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate mozzarella	Macédoine de légumes <i>mayonnaise</i>		Concombre BIO façon Tzatziki	Salade piémontaise
Spaghettis BIO carbonara	Aiguillettes de poulet et sa sauce forestière		Filet de Merlu et son crumble de chorizo	Beignet stick mozzarella
Brie	Riz BIO et lentilles à l'indienne		Purée de haricots verts	Crumble carottes potiron
Banane BIO	Smoothie à la pêche		Yaourt Ty Lipous BIO	Tartelette chocolat caramel
			Ile flottante	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 04 au 08 Octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Le brocolis			
Haricots blancs à la marocaine 	Endives dés de mimolette		Rillettes de thon	Cervelas
Saucisse chipolata	Hachis parmentier  		Fondant au fromage et brocolis  	Filet de colin sauce tomate
Semoule BIO 			Fromage BIO fouetté 	Riz pilaf BIO 
Emmental	Milk shake aux framboises		Crêpe au chocolat	Gâteau au maïs 
Salade de fruits frais				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 11 au 15 Octobre 2021



— Découvrir pour mieux grandir —

LES TRESORS DE FRANCE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le pruneau d'Agen	Le riz IGP de Camargue		Le cantal	La châtaigne
<p>Betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Escalope de dinde sauce aux pruneaux d'Agen </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Fromage blanc brisure d'Oréo </p>	<p>Salade de riz de Camargue IGP (<i>mimolette et pesto</i>)</p> <p>Nuggets crispidor au fromage </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Entremet au chocolat au lait </p>		<p>Céleri rémoulade</p> <p>Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence </p> <p>Purée façon truffade (<i>cantal AOP</i>)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Chili con carné (Bœuf BIO) </p> <p>Cake aux châtaignes </p>

Menus proposés en fonction des disponibilités des produits



Noa et Papille



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 18 au 22 Octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage cultivateur <i>(carottes, pdt, poireaux, chou fleur, céleri, haricots verts, petits pois)</i>	Salade de macédoine thon tomate mayonnaise		Batônnets de surimi sauce cocktail	Mousse de foie
Colin d'Alaska pané et citron	Colombo de porc 		 Rôti de bœuf au jus	Croque monsieur végétarien 
Ratatouille	Boulgour BIO 		Flageolets	Gouda BIO 
Petit filou	Gâteau au yaourt 		Fruit BIO 	Mousse au chocolat 
Gaufre liégeoise				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

