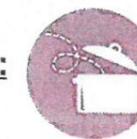




Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kawi (K).

lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	mercredi 05 septembre	jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre	lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	mercredi 03 octobre	jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
SALADE CAMPAGNARDE (pdt, oeufs, tomates)	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	PASTEQUE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	CONCOMBRES (locaux) ALPIN	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE	SOUPE A LA TOMATE	SALADE CAMPAGNARDE	QUICHE LARDONS-TOMATES (à portionner)	COURGETTES RÂPEES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE
FILET DE POULET A LA CREME	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE BASQUAISE	MIJOTE DE PORC (VPF) A LA DIJONNAISE	DOS DE COLIN SAUCE CITRON	BŒUF MODE (local, VBF)	POISSON PANE	RÔTI DE BŒUF (VBF) SAUCE ECHALOTE	CORDON BLEU	SAUTE DE POULET (VF, local) AU CURRY ET LAIT DE COCO	BOUDIN BLANC SAUCE FORESTIERE (boudin local)
PETITS POIS	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS	FARFALLES	CAROTTES VCHY	EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	POMMES NOISETTES	HARICOTS PLATS	JEUNES CAROTTES	PUREE DE CELERI
CARRE FRAIS	BRIE (à portionner)	VACHE QUI RIT	TOMME BLANCHE	PETIT SUISSÉ NATURE SUCRE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local)	EMMENTAL	CARRE FONDU	BÛCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner)
POMME (locale)	FROMAGE BLANC AROMATISE	RIZ AU LAIT	PÊCHE	TARTE AU CHOCOLAT	MOUSSE AU CHOCOLAT	PRUNES (locales)	COMPOTE POMMES-ANANAS	POIRE (locale)	FROMAGE BLANC AROMATISE
Semaine du goût : "du végétal pour changer"									
lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	mercredi 12 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre	lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES (pâtes, maïs, tomates, ciboulette)	TARTE AUX MAROILLES (à portionner)	TOMATES (locales) VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE	POTAGE DE LEGUMES BIO (locaux)	ŒUF DUR MAYONNAISE	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE
RAMOLINIS DE BŒUF SAUCE TOMATE BASILIC	FILET DE HOKI A LA DIEPPOISE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	RÔTI DE PORC (VPF) AUX CHAMPIGNONS	COLOMBO DE DINDE (VF)	RÔTI DE DINDE SAUCE TOMATE	TAJINE DE LEGUMES ET FALAFELS	OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE LIEU AU BASILIC	GOULASH DE BŒUF (local, VBF) A LA HONGROISE
GOUDA	RIZ BIO	RATATOUILLE	GRATIN DE BROCOLIS	PUREE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE	POËLEE MERIDIONALE	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	CAROTTES BRAISEES	PUREE NINON	DUO DE COURGETTES BECHAMEL
CREME DESSERT CHOCOLAT	BÛCHE DE LAIT FRAÎCHE (locale) (à portionner)	CANTADOU AIL ET FINES HERBES	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	FROMY	CROC-LAIT	YAOURT AROMATISE	VACHE QUI RIT	GOUDA	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
	PRUNES (locales)	YAOURT AUX FRUITS MIXES	BRUGNON	COMPOTE POMMES-CASSIS	POMME (locale)	GÂTEAU DE SEMOULE	ORANGE	CAKE ANANAS-NOIX DE COCO (à portionner)	
lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	mercredi 19 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre	lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
RADIS ET BEURRE	COURGETTES RÂPEES (locales) AU CITRON VERT	MELON	RILLETTES DE THON A LA CIBOULETTE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	CELERI RÂPE (local) SAUCE REMOULADE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLONS BIO (locaux) VINAIGRETTE	TARTE AU FROMAGE (à portionner)	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE
CHIPOLATAS	AIGUILLETES DE POULET AU CIDRE (cidre local)	OMELETTE BIO	SAUTE DE BŒUF AU PIMENT DOUX D'ESPELETTE (VBF, local)	COLIN D'ALASKA MEUNIERE	FILET DE MERLU A L'ESTRAGON	MOUSSAKA	STEAK HACHE (VBF) SAUCE BRUNE	PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE	BLANQUETTE DE DINDE (VF) A L'ANCIENNE
LENTILLONS BIO (locaux)	ECRASE DE POMMES DE TERRE A LA TOMATE (pommes de terre régionales et tomates)	POMMES RISSOLEES	RIZ FACON GAXUXA (riz, tomates, poivrons, oignons)	TORTIS	SEMOULE	RIZ BIO	CAROTTES VCHY	CHOUX-FLEURS BIO EN GRATIN	ECRASE DE PDT (locales) ET PANAS
CHANTENEIGE	COULOMMIERS (à portionner)	RONDELE NATURE	PETIT MOULE	EDAM	CARRE FONDU	MIMOLETTE	FROMAGE	PETIT SUISSÉ NATURE SUCRE	BLEU (à portionner)
YAOURT NATURE SUCRE	POIRE (locale)	SALADE DE FRUITS	GÂTEAU BASQUE	NOVLY VANILLE	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE (locale)	FLAN NAPPE CAMEL	COMPOTE POMMES-FRAISES	POMME (locale)
lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	mercredi 26 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre					
TABOULE A LA MENTHE	CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE	CHOUX-FLEURS SAUCE COCKTAIL	CONCOMBRES (locaux) AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	BETTERAVES ROUGE BIO (locales) VINAIGRETTE PERSILLEE					
SAUTE DE PORC (VPF, local) A LA MOUTARDE DE REIMS	FILET DE MERLU SAUCE ANETH	SPAGHETTI A LA CARBONARA	PARMENTIER DE POTIRON (VBF)	MIJOTE DE VOLAILLE SAUCE AU MIEL (miel local)					
HARICOTS PANACHES	BLE	ET FROMAGE RÂPE	PETIT SUISSÉ NATURE SUCRE	PETITS POIS CAROTTES					
SAINT PAULIN	CAMEMBERT (à portionner)	FROMAGE	BANANE	PETIT LOUIS TARTINE					
POMME (locale)	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	CREME DESSERT CAMEL		ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX MIRABELLES (locales) (à portionner)					

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."