

Menus du 02 septembre au 22 octobre 2021

Menu unique- substitution

			Jeudi 2 septembre	Vendredi 3 septembre
			<i>Betteraves vinaigrette BIO</i>	Jus de pommes local Laitue vinaigrette
			Emincé de filet de poulet sauce tajine Légumes couscous non bio et Semoule BIO	Rôti de porc sauce cheddar à l'ancienne Pommes de terre <u>Subst: colin sauce oseille</u>
			Yaourt nature sucré	Tarte chocolat

Lundi 6 septembre	Mardi 7 septembre	Mercredi 8 septembre	Jeudi 9 septembre	Vendredi 10 septembre
Carottes râpées vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Crêpe au fromage	<i>Salade de concombres à la fête</i>	Tomates cerises
Bolognaise végétarienne Torsades BIO Emmental râpé BIO	Aiguillettes de poulet sauce ciboulette Duo de courgettes et pommes de terre	Steak haché façon Marengo Haricots verts aux oignons et pomme de terre	Sauté de porc sauce aux olives Riz de camargue aux petits légumes <u>Subst: filet de colin sauce olives</u>	Marmite de la mer sauce crevettes Frites
Melon	Camembert	Fruit de saison (raisin)	Compote de pommes	Cake aux pépites de chocolat du chef

Lundi 13 septembre	Mardi 14 septembre	Mercredi 15 septembre	Jeudi 16 septembre	Vendredi 17 septembre
MENU VEGETARIEN Salade iceberg vinaigrette aux fines herbes	Salade de tomates vinaigrette	Brocolis à l'échalote	Salade de Lentilles BIO	Pizza
Sauté de boeuf sauce paprika Purée de pomme de terre	Cordon bleu de dinde Piperade non bio et semoule BIO	Saucisses de Strasbourg Pommes de terre barbecue -ketchup <u>Subst: quenelle nature</u>	Gratin de gnocchis à la provençale	Filet de colin lieu MSC sauce citron Epinards à la béchamel et pommes de terre
Vache qui rit BIO	Fruit de saison (Melon)	Fromage blanc nature et sucre	Banane BIO	mousse au chocolat

Lundi 20 septembre	Mardi 21 septembre	Mercredi 22 septembre	Jeudi 23 septembre	Vendredi 24 septembre
Carottes râpées BIO vinaigrette	Concombre Bulgare	Méli mélo de crudités	Salade mêlée vinaigrette balsamique	Tomates à l'huile d'olive
Emincé de filet de poulet sauce barbecue Pommes de terre risollées	Filet de merlu façon yassah Riz IGP sénégalais	Rôti de porc sauce au thym Gratin de chou fleur et pommes de terre <u>Subst: Filet de colin lieu sauce au thym</u>	Lasagnes bolognaise <u>Subst: lasagnes de légumes</u>	Carottes et courgettes non bio et pois chiches Bio à l'orientale Semoule BIO
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison (raisin)	Gâteau à la vanille

Lundi 27 septembre	Mardi 28 septembre	Mercredi 29 septembre	Jeudi 30 septembre	Vendredi 01 octobre
<i>Betteraves BIO vinaigrette persillée</i>	Macédoine de légumes	Salade coleslaw	Carottes râpées vinaigrette	Feuilleté napolitain
chipolatas sauce moutarde Purée de carottes et pommes de terre <u>Subst: colin sauce moutarde</u>	Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette	Sauté de boeuf sauce Niçoise céréales gourmandes et duo de courgettes	Poisson et riz Bio façon paella	Sauté de poulet(local) Sauce champignon Mini penne
Salade de fruits au sirop	Crème dessert vanille	Saint Paulin	Cantal AOP	Fruit de saison BIO

Lundi 4 octobre	Mardi 5 octobre	Mercredi 6 octobre	Jeudi 7 octobre	Vendredi 8 octobre
Perles de pâtes napolitaines	Carottes râpées au jus d'orange	Potage de légumes	Salade d'endives	Céleri râpé à la mimolette
Filet de merlu sauce crème Purée de potiron	Chili sin carne Riz de camargue pilaf	Nugget's de poulet Epinards à la crème de vache qui rit Pommes de terre vapeur	Jambon blanc Label Rouge-ketchup Torsades BIO Emmental râpé BIO <u>Subst: poisson pané</u>	Sauté de boeuf sauce basquaise Jeunes carottes et Pommes de terre vapeur
Liégeois chocolat	Fromage blanc -vergeoise	<i>Fruit de saison</i>	Orange BIO	tarte au sucre

Lundi 11 octobre	Mardi 12 octobre	Mercredi 13 octobre	Jeudi 14 octobre	Vendredi 15 octobre
Soupe à la tomate	Salade verte vinaigrette	Taboulé à la mimolette	Salade coleslaw	Betteraves BIO
Emincé de filet de poulet au paprika Riz de camargue IGP aux petits légumes	Steak haché / Cheddar / Ketchup/ pain burger Frites	Poisson meunière Petits pois et pommes de terre forestiers	Lardons de porc façon carbonara Spaghettis <u>Subst: Bolognaise de soja BIO</u>	Croustade de légumes
Maasdam BIO	crème dessert chocolat	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Banane BIO

Lundi 18 octobre	Mardi 19 octobre	Mercredi 20 octobre	Jeudi 21 octobre	Vendredi 22 octobre
Carottes râpées vinaigrette	Potage poireaux (local)	Terrine de campagne	Salade d'endives vinaigrette	Velouté de potiron (local)
Sauté de porc au curcuma Torsades BIO Emmental râpé BIO <u>Subst: Colin sauce Curcuma</u>	Galette de légumes CRISPY (mccain) Gratin de chou fleur et pommes de terre	Rôti de dinde au jus Duo de carottes Céréales gourmandes	Hachis parmentier de bœuf <u>Subst: Parmentier de poisson</u>	Blanquette de poisson MSC et ses légumes Riz de camargue pilaf IGP
Fruit de saison	Flan caramel	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Irish apple cake

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements