

# Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021



	Du 30/8 au 3 Septembre	Du 6 au 10 Septembre	Du 13 au 17 Septembre	Du 20 au 24 Septembre
<b>L</b>		Carbonade Pommes de terre, étuvée de carottes Fromage frais Compote	Coleslaw ( <b>carottes HVE</b> ) Escalope de volaille <b>Riz</b> , sauce aux champignons Flan vanille	Boulettes Semoule, légumes couscous Edam Fruit de saison
<b>U</b>		<b>Salade de concombres</b> Tomates farcies végétales Semoule, sauce tomate	Macédoine Colin poêlé au beurre Tortis, sauce citron, emmental râpé	<b>Melon</b> <b>Jambon supérieur (P)</b> Frites au four, salade, mayonnaise
<b>N</b>		Mousse au chocolat	Fruit de saison	Liégeois chocolat
<b>D</b>	<b>Carottes râpées (HVE)</b> Raviolis Emmental râpé	Melon Rôti de dinde aux herbes Farfalles, sauce, emmental râpé	Rôti de porc (P) à la provençale Boulgour, ratatouille Bûchette au lait mélangé	Céleri rémoulade <b>Pépites de poisson (MSC)</b> Pommes de terre, tomate provençale, sauce
<b>I</b>	Yaourt brassé aux fruits	Tarte aux pommes	Glace	Fromage blanc nature sucré
<b>V</b>	Emincé de poulet au curry Pommes de terre, petits pois Mimolette Fruit de saison	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup, mayonnaise Yaourt nature sucré	Pastèque Omelette, sauce Pommes sautées, gratin de brocolis Yaourt aromatisé	Salade Marocaine Raviolis Emmental râpé Eclair vanille



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

# Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

	Du 27/09 au 1er Octobre	Du 4 au 8 Octobre	Du 11 au 15 Octobre	Du 18 au 22 Octobre
<b>LUNDI</b>	Saucisse (P) Pommes sautées, choux de Bruxelles Camembert Fruit de saison	Macédoine Nuggets de poulet Coquillettes, sauce au curry, emmental râpé Fruit de saison	Betteraves rouges aux pommes Poulet ananas coco Tortis, sauce, emmental râpé Fruit de saison	Coleslaw ( <b>carottes HVE</b> ) Waterzoi de <b>poisson MSC</b> Riz aux petits légumes, sauce Liégeois vanille
<b>MARDI</b>	Salade de tomates Cordon bleu Macaroni, sauce tandoori Nappé caramel	Steak haché Pommes de terre, haricots verts Brie Compote	Macédoine <b>Omelette</b> Purée de céleri, sauce aux poivrons Petit filou au chocolat	Friand fromage Sauté de porc (P) aux olives Pommes sautées, petits pois Fruit de saison
<b>JEUDI</b>	Pastèque Galettes de soja Riz, sauce moutarde <b>Crème dessert chocolat</b>	Salade arlequin <b>Poisson meunière (MSC)</b> Riz, sauce basilic Beignet abricot	<b>Concombres bulgares au citron</b> <b>Poisson (MSC) aux agrumes</b> Riz, sauce Mousse au citron	Escalope de poulet Semoule, piperade <b>Coulommiers</b> Glace
<b>VENDREDI</b>	<b>Bœuf à la provençale</b> Pommes de terre, salade Vache Picon Glace	Salade Florida ( <b>Carottes HVE</b> ) Parmentier de lentilles Salade <b>Brassé aux fruits</b>	<b>Petit salé (P) aux lentilles</b> Pommes de terre Fromage au sel de Guérande <b>Muffin au caramel beurre salé</b>	Salade composée Lasagnes de légumes <b>Yaourt nature sucré</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements