

Menus du 29 août au 11 novembre 2022

lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 sept.	vendredi 02 sept.
CHOU FLEUR VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	SALADE VERTE VINAIGRETTE + SIROP GRENADINE	TARTINADE AUX OEUFS
ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE TAJINE	GALET VÉGÉTARIEN MONTAGNARD	LASAGNE BOLOGNAISE	POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC, CITRON
SEMOULE BIO	BROCOLI		RATATOUILLE
LÉGUMES DE COUSCOUS	RIZ DE CAMARGUE IGP	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	#REF!
BRIE	MIMOLETTE	EMMENTAL BIO	FROMAGE BLANC BIO MONT LASSOIS
lundi 05 sept.	mardi 06 sept.	jeudi 08 sept.	vendredi 09 sept.
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX AGRUMES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRES SAUCE FROMAGE BLANC	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
CHIPOLATAS LR 50 G	BOLOGNAISE DE LÉGUMES ET POIS CHICHES BIO	NORMANDIN DE VEAU SAUCE FAÇON MARENGO	BRANDADE DE POISSON MSC
HARICOTS BLANC À LA TOMATE	SEMOULE BIO	HARICOTS BEURRE	
VERRE DE LAIT BIO	VACHE QUI RIT BIO	GOUDA	CAMEMBERT BIO
DONUTS AU SUCRE	PRUNE	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	RAISINS
lundi 12 sept.	mardi 13 sept.	jeudi 15 sept.	vendredi 16 sept.
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE À L'AIL	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	MELON	RADIS ROSES ET BEURRE
SAUTÉ DE BOEUF (WATTERLOT) SAUCE PAPRIKA	NUGGETS DE DE POULET	QUENELLES NATURES AU JUS	FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE
POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS VERTS BIO	TORSADES GRATINÉS BIO	ÉPINARDS BÉCHAMEL
CARRÉ LIGUEIL	PETIT MOULÉ	YAOURT AROMATISÉ LA FERMIÈRE DE CHICHERY	CANTAL AOP
COMPOTE DE POMMES	POIRE	BANANE BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT
lundi 19 sept.	mardi 20 sept.	jeudi 22 sept.	vendredi 23 sept.
PASTÈQUE	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
JAMBON BLANC LR	GALETTE DE SOJA BIO, KETCHUP	PARMENTIER DE BOEUF	BEIGNETS DE CALAMARS, CITRON
COQUILLETES BIO	POMMES NOISETTES		CHOUX FLEUR PERSILLADE
EMMENTAL RÂPÉ BIO	CAMEMBERT BIO	TOMME NOIRE IGP	CRÈME ANGLAISE
YAOURT AROMATISÉ	FLAN VANILLE	RAISIN	GÂTEAU AU SPÉCULOOS (FARINE BIO)

Menus du 29 août au 11 novembre 2022

lundi 26 sept.	mardi 27 sept.	jeudi 29 sept.	vendredi 30 sept.
SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE LR ET CORNICHON	OEUF DUR MAYONNAISE	CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE	AIGUILLETES DE POULET AU CURRY	PENNE COMPLÈTE BIO	MORCEAUX DE COLIN FAÇON PAËLLA
PETITS POIS	DUO DE PANAIS ET JEUNES CAROTTES	RATATOUILLE	RIZ IGP DE CAMARGUE AUX ÉPICES PAËLLA
VERRE DE LAIT BIO	SUISSE SUCRÉ	CANTAL AOP	YAOURT ARÔME LA FERMIÈRE DE CHICHERY
GAUFRE AU CHOCOLAT FANTASIA	POIRE	COMPOTE PASSION	PRUNE
lundi 03 oct.	mardi 04 oct.	jeudi 06 oct.	vendredi 07 oct.
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE FROMAGE BLANC	CONCOMBRES VINAIGRETTE
POISSON PANÉ MSC, CITRON	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE	JAMBON BLANC LR	LASAGNES DE LENTILLES BIO ET JULIENNE DE LÉGUMES
ÉPINARDS BÉCHAMEL	CHOU FLEUR PERSILLÉ	PURÉE DE POMMES DE TERRE	CRÈME ANGLAISE
COULOMMIER	COMPOTE POMMES BIO	YAOURT NATURE	CAKE POIRE CHOCOLAT DU CHEF (FARINE BIO)
POMME	MADELEINE	KIWI	
lundi 10 oct.	mardi 11 oct.	jeudi 13 oct.	vendredi 14 oct.
CÉLERI RAVE RÉMOULADE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LENTILLES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRES ET CORNICHON VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
SAUTÉ DE BOEUF FAÇON BOURGUIGNONNE	LARDONS DE PORC CE2 FAÇON CARBONARA	TARTE AUX FROMAGES	RÔTI DE DINDE SAUCE AUX OLIVES
DUO DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	COQUILLETES BIO	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
MAASDAM BIO	EMMENTAL RÂPÉ BIO	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT NATURE DE CHICHERY
MOUSSE AU CHOCOLAT	POMME DE MR PROU À VALLAN	RAISIN	BANANE BIO

Menus du 29 août au 11 novembre 2022

lundi 17 oct.	mardi 18 oct.	jeudi 20 oct.	vendredi 21 oct.
VELOUTÉ DE POTIRON DE CHARBUY	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE AUX ÉPICES MEXICAINES	CAROTTES RÂPÉES DE CHARBUY VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU PESTO
POISSON PANÉ MSC ET CITRON	GRATIN DE GNOCCHIS CEMBERT ET THYM	CHILI CON CARNE	ÉMINCÉ DE FILET DE POULET FAÇON BLANQUETTE
PETITS POIS AU BOUILLON			RIZ IGP CAMARGUE
POINTE DE BRIE	SUISSE SUCRÉ	EDAM BIO	CHANTAILLOU
POIRE	BANANE BIO	FLAN NAPPÉ AU CAMEL	TARTE AU FROMAGE BLANC BIO DU CHEF
lundi 07 nov.	mardi 08 nov.	jeudi 10 nov.	vendredi 11 nov.
SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES	CRÊPE AU FROMAGE	POTAGE CRÉCY	FERIE
ÉMINCÉ DE FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE À L'ANCIENNE	LENTILLES BIO À LA TOMATE	FERIE
PURÉE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	RIZ BIO CRÉOLE	FERIE
BÛCHETTE VACHE ET CHÈVRE	MAASDAM BIO	CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES	FERIE
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	CLÉMENTINES	COMPOTE POMME PASSION	FERIE