

DU 2 AU 6 SEPTEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- SALADE DE CRUDITÉS
- GNOCCHIS AU PESTO
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- FEUILLETÉ AU FROMAGE BIO
- TOMATES FARCIES
- RIZ AU BEURRE
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- FISH & CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE

JEUDI

- CRÈME CHAPIGNONS DES BOIS
- AIGUILLETES DE POULET POÊLÉES
- FARFALLES AU BEURRE
- COULOMMIERS
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI

- PASTÈQUE
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 9 AU 13 SEPTEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- AVOCAT ET THON À LA MAYONNAISE
- RÔTI DE DINDE
- ROSTI POMMES DE TERRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- CRÊPE AU FROMAGE
- PÂTES BOULES BOEUF FROMAGE RÂPÉ
- HARICOTS VERTS AU BEURRE
- PYRÉNÉES
- COMPOTE POMME BANANE

MERCREDI

- RIZ AUX TOMATES ET FÉTA
- SAUTÉ DE PORC
- RATATOUILLE
- YAOURT BIO
- POT DE GLACE VANILLE CHOCOLAT

JEUDI

- TABOULÉ MAISON
- OMELETTE NATURE
- CAROTTES PERSILLÉES
- TOMME NOIRE
- BEIGNET AUX POMMES

VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- DOS DE COLIN À LA PROVENÇALE
- RIZ PILAF BIO
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 16 AU 20 SEPTEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- ÉCHINE DE PORC ORIGINE
- PETITS POIS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- TOMATES ET MOZARELLA BIO VINAIGRETTE
- LASAGNES AU BOEUF
- COULOMMIERS
- ILE FLOTTANTE AU CAMEL

MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- SOT L'Y LAISSE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS
- HARICOTS BEURRE SAUTÉS
- YAOURT BIO
- CLAFOUTIS AUX POMMES

JEUDI

- MACÉDOINE MAYONNAISE
- ÉPINARDS FLORENTINE
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CAMEL

VENDREDI

- SALADE DE HARICOTS ROUGES BIO
- BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 23 AU 27 SEPTEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- PASTÈQUE
- TORTELLI FROMAGE FRAIS CIBOULETTE
- POÊLÉE CHAMPÊTRE
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

MARDI

- PIZZA AU FROMAGE
- SAUTÉ DE BOEUF BIO À LA PROVENÇALE
- COURGETTES SAUTÉES
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- HACHÉ DE VEAU SAUCE TOMATE
- RISETTI AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FLAN AU CHOCOLAT

JEUDI

- SALADE DE BATAVIA AUX CROÛTONS
- COUSCOUS BOULETTES DE BOEUF MAISON
- BÛCHE PILAT
- ÉCLAIR VANILLE

VENDREDI

- CONCOMBRE, TOMATES, MAÏS
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- POMMES DE TERRE SAUTÉES
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- CRÊPE AU FROMAGE
- BLANQUETTE DE DINDE
- DUO DE PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- CHANTENIEGE
- TARTE AU CITRON

MARDI

- SALADE DE TOMATES ET MAÏS
- CHIPOLATAS GRILLÉES
- PURÉE DE PATATES DOUCES ET POMMES DE TERRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- PAVÉ DE HOKI POCHÉ
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- CAKE MARBRÉ MAISON

JEUDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- STEAK HACHÉ GRILLÉ
- POMMES DE TERRE GRENAILLE ORIGINE
- CANTAL
- COMPOTE DE POMMES

VENDREDI

- MELON
- SPAGHETTI SAUCE TOMATES LÉGUMES
- YAOURT BIO
- CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits