

DU 7 AU 11 OCTOBRE

MENUS VÉGÉTARIENS

LUNDI

- SALADE DE TOMATES AU BASILIC
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- TOMATES PROVENÇALES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- NUGGET DE BLÉ VÉGÉTARIEN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE CHOCOLAT MAISON

JEUDI

- CRÈME CHAPIGNONS DES BOIS
- AIGUILLETES DE BLÉ PANÉES
TOMATE CHÈVRE SAUCE TOMATE
- FARFALLES AU BEURRE
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI

- PASTÈQUE
- FLAN AU FROMAGE
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 14 AU 18 OCTOBRE

MENUS VÉGÉTARIENS

LUNDI

- TOAST AU FROMAGE ET FINES HERBES
- AIGUILLETES DE BLÉ PANÉES ÉPINARDS FÉTA SAUCE TOMATE
- ROSTI POMMES DE TERRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- CRÊPE AU FROMAGE
- SPAGHETTI BIO BOLOGNAISE AUX LENTILLES BIO
- HARICOTS VERTS AU BEURRE
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

MERCREDI

- RIZ AUX TOMATES ET MOZZARELLA
- ÉMINCÉ VÉGÉTALIEN
- RATATOUILLE
- YAOURT BIO
- POT DE GLACE VANILLE CHOCOLAT

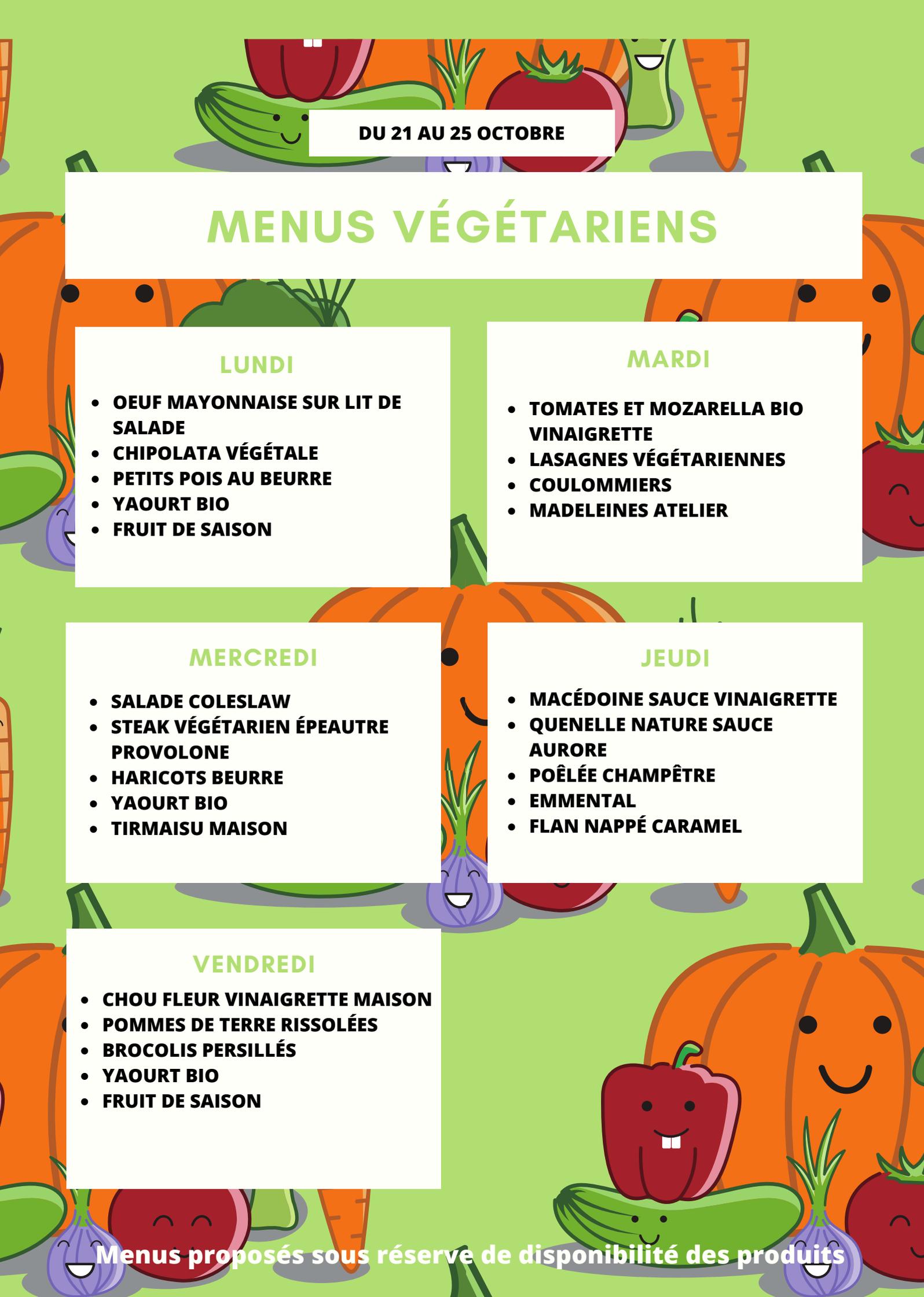
JEUDI

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

VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- GRATIN DE COURGETTES TOMATES MOZZARELLA
- RIZ PILAF
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



DU 21 AU 25 OCTOBRE

MENUS VÉGÉTARIENS

LUNDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- CHIPOLATA VÉGÉTALE
- PETITS POIS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- TOMATES ET MOZARELLA BIO VINAIGRETTE
- LASAGNES VÉGÉTARIENNES
- COULOMMIERS
- MADELEINES ATELIER

MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- STEAK VÉGÉTARIEN ÉPEAUTRE PROVOLONE
- HARICOTS BEURRE
- YAOURT BIO
- TIRMAISU MAISON

JEUDI

- MACÉDOINE SAUCE VINAIGRETTE
- QUENELLE NATURE SAUCE AURORE
- POÊLÉE CHAMPÊTRE
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CARMEL

VENDREDI

- CHOU FLEUR VINAIGRETTE MAISON
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 28 OCTOBRE AU 1ER NOVEMBRE

MENUS VÉGÉTARIENS

LUNDI

- SALADE DE LENTILLES À LA VINAIGRETTE
- TORTELLI FROMAGE FRAIS CIBOULETTE
- SALADE BATAVIA
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

MARDI

- PIZZA AU FROMAGE
- FALAFEL SAUCE CURRY
- COURGETTES SAUTÉES
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- CROQ FROMAGE SOJA BLÉ ET LÉGUMES DU SOLEIL
- RISSETTI AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FLAN AU CHOCOLAT

JEUDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- POMMES DE TERRE SAUTÉES
- CAROTTES PERSILLÉES
- BÛCHE PILAT
- ÉCLAIR VANILLE

VENDREDI

FÉRIÉ

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 4 AU 8 NOVEMBRE

MENUS VÉGÉTARIENS

LUNDI

- SALADE LANDAISE
- OMELETTE AUX FINES HERBES
- DUO PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- TARTE AU CITRON

MARDI

- SALADE COLESLAW
- CHIPOLATA VÉGÉTALE
- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

MERCREDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- BOULES DE BLÉ THAÏES PANÉES SAUCE TOMATE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- CAKE MARBRÉ MAISON

JEUDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- FLAN DE BROCOLIS BIO NATURA
- POMMES DE TERRE GRENAILLE ORIGINE
- BÛCHE DE CHÈVRE
- COMPOTE DE POMMES

VENDREDI

- POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE
- SPAGHETTI SAUCE TOMATE AUX LÉGUMES
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits