

MENUS TRADITIONNELS

DU 15 AU 19 SEPTEMBRE

LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO DE PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- FOURME D'AMBERT
- TARTE AU CHOCOLAT

MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- SAUCISSE DE FRANCFORT
- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

MERCREDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- FLA, PÂTISSIER

JEUDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- FILET MIGNON DE PORC AUX OLIVES
- POMMES DE TERRE GRENAILLE ORIGINE
- CHÈVRE BÛCHE
- COMPOTE DE POMMES ALLÉGÉE

VENDREDI

- TOMATES MOZARELLA VINAIGRETTE
- FARFALLES AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS DU 22 AU 26 SEPTEMBRE

LUNDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- TOMATES FARCIES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- FISH AND CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

JEUDI

- VELOUTÉ DE CAROTTES
- AIGUILLETES DE POULET POÊLÉES
- MÉLAGE AUX 3 CÉRÉALES
- CANTAL
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI

- SALADE RISETTI BASILIC
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE

LUNDI

- TOAST AU FROMAGE ET FINES HERBES
- RÔTI DE DINDE
- ROSTI DE POMME DE TERRE
- CAMEMBERT
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- PÂTES BOULES DE BOEUF FROMAGE RÂPÉ
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

MERCREDI

- RIZ THON POIVRONS TOMATES OLIVES
- SAUTÉ DE PORC
- FLAGEOLETS
- YAOURT BIO
- CRUMBLE AUX POMMES

JEUDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- OMELETTE NATURE
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- GOUDA
- TARTE AUX POMMES

VENDREDI

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 6 AU 10 OCTOBRE

LUNDI

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

MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- LASAGNES AU BOEUF
- COULOMMIERS
- MADELEINE "ATELIER"

MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- SOT L'Y LAISSE SAUCE CHAMPIGNONS
- HARICOTS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÊPE AU SUCRE

JEUDI

- BETTERAVES À LA VINAIGRETTE
- QUENELLE NATURE SAUCE AUREORE
- POÊLÉE AUX 4 LÉGUMES
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CARAMEL

VENDREDI

- SOUPE POIREAUX POMMES DE TERRE
- BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉ
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU GOÛT

13 OCTOBRE

1 jour 1 couleur

Orange

Carottes râpées

Poulet sauce à l'orange

Potiron rôti au thym

Mimolette

Gâteau à la pêche

SEMAINE DU GOÛT

14 OCTOBRE

1 jour 1 couleur

Rouge

**Salade de tomates, poivrons et
haricots rouges**

Spaghetti bolognaise

Babybel

**Fromage blanc coulis fruits
rouges**

SEMAINE DU GOÛT

1 jour 1 couleur

15 OCTOBRE

Vert

Tarte aux poireaux

Cote de porc sauce pesto

Courgettes persillées

Fourme d'Ambert

Carpaccio de kiwi

SEMAINE DU GOÛT

16 OCTOBRE

1 jour 1 couleur

Violet

Chou rouge

Paleron de boeuf

Purée de betterave

Yaourt nature sucré

Muffin à la myrtille

SEMAINE DU GOÛT

1 jour 1 couleur

17 OCTOBRE

Jaune

Oeuf mimosa

Poisson pané

Riz safrane

Emmental

Salade d'ananas à la vanille