

MENUS TRADITIONNELS

DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE

LUNDI

- VELOUTÉ DE PETITS POIS
- TORTELLONI RICOTTA ÉPINARDS
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

MARDI

- MACÉDOINE RÉMOULADE
- PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES
- PURÉE DE PATATES DOUCES
- POMMES DE TERRE AU FROMAGE
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- STEAK HACHÉ GRILLÉ
- COQUILLETES AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÈME AU CHOCOLAT BIO

JEUDI

- PIZZA AU FROMAGE
- MERLU SAUCE CITRON MAISON
- BROCOLIS PERSILLÉS
- BÛCHE PILAT
- POIRE SAUCE CHOCOLAT

VENREDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- NUGGETS DE POULET SAUCE BARBECUE
- CÉRÉALES GOURMANDES BIO
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 5 AU 9 OCTOBRE

LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- MARS GLACÉ

MARDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- CHIPOLATAS
- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

MERCREDI

- BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

JEUDI

- SALADE DE PERES FAÇON TABOULÉ
- ÉMINCÉ DE PORC MARINÉ BALI
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- CHÈVRE BÛCHE
- COMPOTE DE POMMES ALLÉGÉE

VENDREDI

- LENTILLES VINAIGRETTE
- SPAGHETTIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 12 AU 16 OCTOBRE

LUNDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- 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 À LA CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

JEUDI

- VELOUTÉ DE POTIMARRON AU LAIT
- AIGUILLETTE DE POULET POÊLÉE
- MÉLANGE AUX 3 CÉRÉALES
- BRIE
- 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 19 AU 23 OCTOBRE

LUNDI

- TERRINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
- ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME
- ROSTI POMMES DE TERRE
- CROC LAIT
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- SOUPE POIREAUX POMMES DE TERRE
- SPAGHETTIS BOLOGNAISE MAISON
- YAOURT BIO
- POIRE

MERCREDI

- RIZ THON POIVRON TOMATES OLIVES
- SAUTÉ DE PORC
- CRÈME DE LENTILLES CORAIL
- YAOURT BIO
- FLAN PÂTISSIER

JEUDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- RATATOUILLE MAISON
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- GOUDA
- TARTE AUX ABRICOTS

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 26 AU 30 OCTOBRE

LUNDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- ÉMINCÉ DE PORC AU THYM
- PETITS POIS TRÈS FINS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- GRATIN DE PÂTES ET ÉMINCÉ DE DINDE
- COULOMMIERS
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- HOT DOG CDAT
- FRITES AU FOUR
- YAOURT BIO
- BROWNIE AU CHOCOLAT

JEUDI

- SALADE POMMES DE TERRE THON ÉCHALOTTES
- KEBAB VÉGÉTARIEN
- POÊLÉE AUX 4 LÉGUMES
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ DE CAMEL

VENDREDI

- POIS CHICHES AUX OIGNONS
- BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉ
- POMMES DE TERRE SAUTÉES
- YAOURT BIO
- ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits