

Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

	Du 30/8 au 3 Septembre	Du 6 au 10 Septembre	Du 13 au 17 Septembre	Du 20 au 24 Septembre
LUNDI		Carbonade Œuf mornay Pommes de terre, étuvée de carottes Fromage frais Compote	Coleslaw (carottes HVE) Escalope de volaille Croquette de fromage Riz , sauce aux champignons Flan vanille	Boulettes Boulettes de soja Semoule, légumes couscous Edam Fruit de saison
MARDI		Menu Végétarien Salade de concombres Tomates farcies végétales Semoule, sauce tomate Mousse au chocolat	Macédoine Colin poêlé au beurre Tortis, sauce citron, emmental râpé Fruit de saison	Melon Jambon supérieur (P) Tortillas Pommes röstis, salade, mayonnaise Liégeois chocolat
JEUDI	Carottes râpées (HVE) Thon à la catalane Coquillettes , emmental râpé Yaourt brassé aux fruits	Melon Rôti de dinde aux herbes Tortellini ricotta épinards Farfalles, sauce, emmental râpé Glace	Rôti de porc (P) à la provençale Poisson à la provençale Boulgour, ratatouille Bûchette au lait mélangé Tarte aux pommes	Céleri rémoulade Pépites de poisson (MSC) Pommes de terre, tomate provençale, sauce Fromage blanc nature sucré
VENDRÉDI	Emincé de poulet au curry Poisson au curry Pommes de terre, petits pois Mimolette Fruit de saison	Hamburger Fish burger Frites, salade, ketchup, Mayonnaise Yaourt nature sucré	Menu Végétarien Pastèque Omelette Pommes sautées, gratin de brocolis Yaourt aromatisé	Menu Végétarien Salade de concombres Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Glace

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

	Du 27/09 au 1er Octobre	Du 4 au 8 Octobre	Du 11 au 15 Octobre	Du 18 au 22 Octobre
LUNDI	Saucisse (P) Poisson poêlé au beurre Pommes sautées, choux de Bruxelles Camembert Fruit de saison	Macédoine Nuggets de poulet Nuggets de poisson Coquillettes, sauce au curry, emmental râpé Fruit de saison	Betteraves rouges aux pommes Poulet ananas coco Poisson ananas coco Tortis, sauce, emmental râpé Fruit de saison	Coleslaw (carottes HVE) Waterzoi de poisson MSC Riz aux petits légumes, sauce Liégeois vanille
MARDI	Salade de tomates Cordon bleu Croquette de fromage Macaroni, sauce tandoori Nappé caramel	Steak haché Haché au cabillaud Pommes de terre, haricots verts Brie Compote	Menu Végétarien Salade d'endives au fromage Omelette Purée de céleri, sauce aux poivrons Petit filou au chocolat	Sauté de porc (P) aux olives Crêpe aux champignons Pommes sautées, petits pois Maasdam Fruit de saison
JEUDI	Menu Végétarien Pastèque Galettes de soja Riz, sauce moutarde Crème dessert chocolat	Salade arlequin Poisson meunière (MSC) Riz, sauce basilic Glace	Concombres bulgares au citron Poisson (MSC) aux agrumes Riz, sauce Mousse au citron	Escalope de poulet Tortillas Semoule, piperade Coulommiers Beignet à l'abricot
VENDREDI	Bœuf à la provençale Omelette à la provençale Pommes de terre, salade Vache Picon Eclair vanille	Menu Végétarien Salade Florida (Carottes HVE) Parmentier de lentilles Salade Brassé aux fruits	Petit salé (P) aux lentilles Tarte au fromage, lentilles Pommes de terre Fromage au sel de Guérande Muffin au caramel beurre salé	Menu Végétarien Salade composée Lasagnes de légumes Yaourt nature sucré

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements