






Menus

Semaine du 30 au 03 septembre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Rentrée scolaire	
			Sirop de Grenadine	Carottes râpées BIO 
			Colin d'Alsaka crispy 	Goulash de bœuf BIO 
			Ratatouille et pâtes	Pomme purée BIO 
			Fromage blanc et sucre	
			Banane sauce chocolat	Crème dessert caramel BIO 











Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 06 au 10 septembre 2021

















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas végétarien
	Tomate mozzarella	Carottes râpées		Concombres façon tzatziki
Steak haché BIO au jus	 Emincé de volaille sauce suprême 	Pané du fromager	Sauté de porc BIO au romarin	 Céréales Kasha (Sarrasin, orge, millet) 
Riz créole BIO	 Jardinière de légumes et pommes de terre	Pomme de terre wedges	Fusilli BIO	 et ses légumes
Edam BIO			Brie BIO	
Fruit de saison BIO	 Yaourt aromatisé	Smoothie abricot pomme banane	Fruit BIO	 Compote de pommes

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 13 au 17 septembre 2021









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas végétarien	
Salade iceberg vinaigrette		Salade piémontaise	Betterave BIO vinaigrette 	Salade bulgare (Carottes, concombres)
Estouffade de bœuf 	Sauté de volaille BIO façon basquaise 	Colombo de porc 	Chili sin carné BIO  	Filet de merlu façon tajine 
Ratatouille et blé	Pommes vapeur BIO 	Carottes rondelles BIO 	Yaourt nature BIO 	Légumes façon tajine
Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison 	Fruit de saison BIO 	Cake au chocolat 

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 20 au 24 septembre 2021
















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon		Radis rose râpé	Repas végétarien	Salade verte vinaigrette
Marmite de poisson à la persane	 Emincé de poulet BIO aux légumes d'été	 Steak haché sauce moutarde 	Coquilles BIO aux légumes du soleil 	Cordon bleu et citron
Riz créole	Courgettes BIO à l'ail et pommes de terre BIO	 Cavatappi (pâtes)	Tomme de Pierre Percée	Duo de brocolis et chou fleur
Compote de poires	Fromage blanc	 Crème dessert BIO au chocolat 	Fruit de saison BIO 	Mousse au chocolat au lait
	Fruit de saison BIO			

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 27 au 01 octobre 2021













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien			
	Carottes râpées			Salade iceberg vinaigrette crémeuse
Sauté de veau BIO aux champignons  		 Merlu sauce basquaise 	Steak haché BIO au jus 	Sauté de volaille au caramel 
Poêlée de légumes BIO et pommes de terre BIO 	Gratin de gnochetts brocolis	Riz créole	Pomme purée BIO 	Carottes rondelles BIO 
Emmental BIO 		Coulommiers BIO 	Fromage blanc BIO 	
Fruit de saison BIO 	Lacté au chocolat	Cubes de pêches	Fruit de saison BIO 	Gâteau d'anniversaire 

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas végétarien	
Concombre à la ciboulette		Coleslaw (Carottes, chou blanc)		
Colin d'Alaska sauce basilic	 Sauté de bœuf BIO au curry 	Emincé de poulet BIO aux épices 		 Sauté de dinde BIO sauce aigre douce 
Navets braisés et pommes de terre	Semoule BIO 	Trio de légumes et pommes de terre 	Gratin d'épinards, pommes de terre et chèvre	Coquilles BIO à la crème de betterave 
	Carré frais BIO 		Petit suisse sucré	Edam BIO 
Cocktail de fruits	Fruit de saison BIO 	Yaourt aromatisé	Madeleine	Fruit de saison BIO 

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 11 au 15 octobre 2021



LA SEMAINE DU GÔÛT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
L'occitanie	La provence	La bretagne	L'Auvergne	L'Ardèche
Sauté de volaille BIO sauce aux pruneaux d'Agen	Salade de riz de Camargue	Dés de colin à l'armoricaine	Rôti de veau et son jus	Céleri vinaigrette
Pommes frites BIO	Steak haché sauce poivre	Céréales gourmandes	Purée BIO au cantal	Tortis sauce potiron carottes mozza
Camembert BIO	Ratatouille	Petit suisse et caramel	Yaourt BIO à la clémentine	
Fruit de saison BIO	Lacté vanille	Compote de pomme maison et galette bretonne	Fruit de saison BIO	Cake à la châtaigne

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien			
Sauté de bœuf BIO mironton	Salade fantaisie (Carotte, céleri, pomme, raisin)	Chou kouki vinaigrette crémeuse	Carottes râpées à l'orange	Emincé de poulet BIO sauce forestière
Poêlée de légumes BIO et pommes de terre	Dahl de lentilles corail	Steak haché sauce tomate	Marmite de poisson à l'orientale	Semoule BIO aux petits légumes
Saint Paulin BIO		Tortis	Chou fleur persillé et pommes de terre	Fromage blanc BIO
Fruit de saison BIO	Smoothie crémeux ananas	Cubes de poires	Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits

