

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
L U N D I		Carbonade Pommes de terre, étuvée de carottes Fromage frais Compote	Coleslaw (carottes HVE)  Escalope de volaille Riz , sauce aux champignons  Flan vanille	Boulettes Semoule, légumes couscous Edam Fruit de saison
M A R D I		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)  Pommes röstis, salade, mayonnaise Liégeois chocolat
J E U D I	Carottes râpées (HVE)  Thon à la catalane Coquillettes , emmental râpé  Yaourt brassé aux fruits	Melon Rôti de dinde aux herbes Farfalles, sauce, emmental râpé Glace	Rôti de porc (P) 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
V E N D R E D I	Emincé de poulet au curry Pommes de terre, petits pois Mimolette Fruit de saison	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt nature sucré	Pastèque Omelette Pommes sautées, gratin de brocolis Yaourt aromatisé	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
Biologiques


Produits
Labelisés

	Du 27/09 au 1er Octobre	Du 4 au 8 Octobre	Du 11 au 15 Octobre	Du 18 au 22 Octobre
L U N D I	Saucisse (P) Pommes sautées, choux de Bruxelles Camembert Fruit de saison	Macédoine Nuggets de poulet Coquillettes, sauce au curry, emmental râpé Fruit de saison	Betteraves rouges aux pommes Poulet ananas coco Tortis, sauce, emmental râpé Fruit de saison	Coleslaw (carottes HVE)  Waterzoi de poisson MSC  Riz aux petits légumes, sauce Liégeois vanille
M A R D I	Salade de tomates Cordon bleu Macaroni, sauce tandoori Nappé caramel	Steak haché Pommes de terre, haricots verts Brie Compote	Salade d'endives au fromage Omelette  Purée de céleri, sauce aux poivrons Petit filou au chocolat	Sauté de porc (P) aux olives Pommes sautées, petits pois Maasdam Fruit de saison
J E U D I	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 Semoule, piperade Coulommiers Beignet à l'abricot
V E N D R E D I	Bœuf à la provençale  Pommes de terre, salade Vache Picon Eclair vanille	Salade Florida (Carottes HVE)  Parmentier de lentilles Salade Brassé aux fruits 	Petit salé (P) aux lentilles Pommes de terre Fromage au sel de Guérande Muffin au caramel beurre salé 	Salade composée Lasagnes de légumes Yaourt nature sucré 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements