



Rentrée scolaire		Repas végétarien 	
lundi 01 septembre		mardi 02 septembre	
jeudi 04 septembre		vendredi 05 septembre	
fêtons les Gilles	fêtons les Ingrid	fêtons les Rosalie	fêtons les Raïssa
OU	OU	Concombres, Vinaigrette	Salade de riz aux poivrons, Vinaigrette
OU	OU	OU	OU
		Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre	Oeuf dur mayonnaise
OU	OU	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Bolognaise
		OU	OU
		Gratiné de la mer au colin MSC 	Dos de colin MSC, Sauce à la crème 
		Frites	Petits pois au oignons
		Carottes braisées	Pates BIO 
		Mimolette	Brie
		Clafoutis	Yaourt aux fruits mixées
		Fruit de saison	Fruit de saison
		Salade de fruits du chef 	Pot de glace

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN



lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
fêtons les Nativité	fêtons les Alain	fêtons les Adelphe	fêtons les Apollinaire
Mousse de foie, Cornichons	Salade de coquillettes HVE, tomates, maïs, Vinaigrette 	Pastèque	Taboulé (semoule HVE) 
OU	OU	OU	OU
Carottes rapées	Radis beurre	Céleri rave en rémoulade	Crêpe au fromage
Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc, Jus lié viande	Bolognaise aux pois chiches et curry	Boulette de veau sauce colombo
OU	OU	OU	OU
Colin MSC façon carbonara 	Omelette aux champignons de Paris	Sauce aux 3 fromages	Colombo de colin MSC 
Haricots beurre persillés	Cœur de blé BIO 	Coquillettes HVE 	Poêlée de courgettes et d'aubergines
Semoule HVE 	Poivrons braisés	Brocolis aux oignons	Riz pilaf
Gouda	Bleu	Saint Paulin	Fromage blanc sucré
Fromage blanc à la confiture de fraises	Yaourt aromatisé	Quatre quart du chef 	Crème dessert chocolat
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Compote de pommes BIO du chef 	Ile flottante du chef 	Crème dessert vanille	Cocktail de fruits

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN



lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
fêtons les Roland	fêtons les Edith	fêtons les Nadège	fêtons les Emilie
Melon	Saucisson à l'ail, Cornichons	Tomates, Vinaigrette	Bâtonnets de concombres, Sauce fromage blanc ciboulette
OU	OU	OU	OU
Houmous maison et ses croutons	Betteraves, Vinaigrette	Carottes HVE à l'orientale 	Salade de haricots
Pilon de poulet roti mariné	Lasagne de boeuf	Bœuf façon bourguignon	Boulette agneau, sauce curry coco
OU	OU	OU	OU
Filet de colin MSC, quartier de citron 	Lasagne de poisson	Marmite du pêcheur	Carbonara de saumon MSC 
Ratatouille	Haricot vert	Frites	Farfalles HVE 
Boulgour		Choux-fleurs rôti	Aubergines gratinées
Mimolette	Tomme noire	Yaourt sucré	Brie
Crème dessert à la vanille	Coupe banane chocolat	Tarte fine aux pommes	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Compote de pêches	Mousse aux framboises du chef 	Fromage blanc à la cassonade	Crème dessert au caramel

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



REPAS VEGETARIEN



Animation Italie



lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
fêtons les Maurice	fêtons les Constant	fêtons les Hermann	fêtons les Côme et Damien
Salade de coquillettes HVE sauce cocktail 		Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Toast au chèvre
OU	OU	OU	OU
Coleslaw	Carottes rapées	Jambon cru et Melon	Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette
Saute de dinde	Tajine aux légumes de couscous	Milanaise de volaille	Pilon de poulet en sauce
OU	OU	OU	OU
Omelette fromagere	Boulettes au soja tomate et basilic	Calamar à la napolitaine	Filet de merlu , sauce crevettes
Petits pois au jus	Semoule HVE 	Pates , sauce tomate	Haricots plats en persillade
Riz Madras	Légumes couscous	Carottes braisées	Torsade de blé et pois chiches HVE 
Cantal AOP 	Tomme blanche	Emmental	Yaourt sucré
salade de fruits	Ile flottante et crème anglaise	Tiramisu	Liegeois Vanille
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Choux à la crème	Compote de pommes et banane du chef 	Panna cotta	Prunes

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN



lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
fêtons les Michel	fêtons les Jérôme	fêtons les Léger	fêtons les Gérard
Tomates, Vinaigrette	Wrap de thon aux carottes râpées	Salade de pommes de terre, cornichons et persil	Concombre sauce bulgare
OU	OU	OU	OU
Choux fleurs à l'échalote	Radis, Beurre	Céleri rave aux pommes	Carottes râpées, Vinaigrette
Sauté de porc au curry	Rôti de dinde, Sauce forestière	Steak haché	Escalope de dinde, sauce Dijonnaise
OU	OU	OU	OU
Poisson a la bordelaise	Omelette	Poisson panées	Gratiné de la mer, sauce dijonnaise
Pommes de terre rotis	Haricots verts à l'étuvé	Frites	Chou fleur rôti à l'ail
Carottes aux oignons	Pates BIO 	Aubergines sautées	Polenta cremeuse
Cantal AOP 	Mimolette	Yaourt sucré	Buchette de Chèvre
Pomme cuite caramélisée	Liégeois à la vanille	Pudding	Panna cotta
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Yaourt aromatisé	Beignet au chocolat	Yaourt Vanille BIO 	Fromage blanc aux fruits

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



REPAS VEGETARIEN



lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
fêtons les Bruno	fêtons les Serge	fêtons les Denis	fêtons les Ghislain
Salade verte à l'emmental, Vinaigrette OU Salade de lentilles aux échalotes, Vinaigrette	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail  OU Carottes râpées, Vinaigrette façon Maltaise	Tomates au basilic, Vinaigrette OU Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge, Vinaigrette	Saucisson sec, Cornichons OU Céleri rave sauce rémoulade
Pilon de poulet rôti mariné, Jus de viande lié aux herbes OU Filet de hoki MSC, Sauce citron 	Bœuf à la tomate OU Moussaka de thon aux légumes	Steak fromager OU Omelette aux champignons de Paris	Escalope de dinde, Sauce crème OU Colin MSC meunière 
Boulgour BIO  Brocolis à l'ail	Poêlée de courgettes et d'aubergines Coeur de blé	Riz pilaf Brocolis à l'ail	Gratin choux-fleurs, épinard au cheddar Pommes de terre au four
Brie	Emmental	Kiri	Tomme noire
Compote de pommes VER du chef  Fruit de saison Liégeois à la vanille	Salade de fruits Fruit de saison Yaourt aux fruits	Cake marbré au chocolat du chef  Fruit de saison Yaourt aromatisé	Riz au lait Fruit de saison Crème dessert vanille

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



REPAS VEGETARIEN



Animation Halloween



lundi 13 octobre fêtons les Géraud	mardi 14 octobre fêtons les Juste	jeudi 16 octobre fêtons les Edwige	vendredi 17 octobre fêtons les Baudoin
Crêpe aux champignons OU Macédoine de légumes à la mayonnaise	Ile flottante et son crémeux à la carotte OU Radis, Beurre	Butternut râpée au fromage blanc OU	Salade de riz, maïs et ciboulette, Vinaigrette OU Chou chantilly salé au jambon
Steak de veau OU Merlu MSC sauce curry	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette OU Omelette au cheddar	Sauté de dinde façon Osso bucco OU Filet de hoki MSC, Sauce au citron	Cordon bleu de dinde OU Poisson pané
Riz pilaf Choux-fleurs rôtis au paprika	Semoule BIO Potimarron rôti	Poelées de choux rouge et choux blanc Spaghettis sanguinolent	Haricots verts à l'étuvé Frites
Vache qui rit Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée	Saint Paulin Flan au caramel	Yaourt sucré Muffin Betty'choc	Brie Assortiments de yaourts
Fruit de saison Yaourt aromatisé	Fruit de saison Banane BIO au chocolat	Fruit de saison Liégeois à la vanille	Fruit de saison

Légende :

Recettes des Rencontres du Goût : Menu inversé

Produits Bio

Produits Labellisés

Cuisiné Maison

Produit Local

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.