



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).

Rentrée scolaire

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
fêtons les Gilles	fêtons les Ingrid	fêtons les Rosalie	fêtons les Raïssa
		Concombres, Vinaigrette	Salade de riz aux poivrons, Vinaigrette
		Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Bolognaise
ου	OU	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 Bro
		Mimolette	Brie
		Clafoutis	Yaourt aux fruits mixées

<u>Légende</u>:

Produits Bio Bo















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 Apollinaire
fêtons les Nativité	fêtons les Alain	fêtons les Adelphe	
Mousse de foie, Cornichons	Salade de coquillettes HVE, tomates, maïs, Vinaigrette	Pastèque	Taboulé (semoule HVE)
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	OU
Colin MSC façon carbonara	Omelette aux champignons de Paris	Sauce aux 3 fromages	
Haricots beurre persillés	Cœur de blé BIO	Coquillettes HVE	Poêlée de courgettes et d'aubergines Riz pilaf
Semoule HVE	Poivrons braisés	Brocolis aux oignons	
Gouda	Bleu	Saint Paulin	Fromage blanc sucré
Fromage blanc à la confiture de fraises	Yaourt aromatise	Quatre quart du chef	Creme dessert chocolat

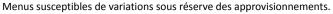
<u>Légende</u>:

Produits Bio Bio



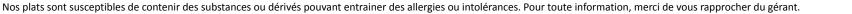




















Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

	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
	Pilon de poulet roti mariné	Lasagne de boeuf	Bœuf façon bourguignon	Boulette agneau, sauce curry coco
~	OU	OU	OU	ου
DÉJEUNER	Filet de colin MSC, quartier de citron	Lasagne de poisson	Marmite du pêcheur	Carbonara de saumon MSC
ቯ	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

<u>Légende</u>:

Produits Bio Bio















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).







Animation Italie



lundi 22 s	septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
fêtons le	s Maurice	fêtons les Constant	fêtons les Hermann	fêtons les Côme et Damien
Salade de coquillett cockta		Salade de lentilles, vinaigrette	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Toast au chèvre
Saute de c	linde	Tajine aux légumes de couscous	Milanaise de volaille	
© OU		OU	OU	OU
Omelette from	magere	Boulettes au soja tomate et basilic	Calamar à la napolitaine	Filet de merlu , sauce crevettes
Petits pois	au jus	Semoule HVE	Pates , sauce tomate	Pilon de poulet en sauce OU Filet de merlu , sauce crevettes Haricots plats en persillade
Riz Madı	ras	Légumes couscous	Carottes braisées	Torsade de blé et pois chiches HVE
Cantal A	ОР	Tomme blanche	Emmental	Yaourt sucré
salade de	fruits	lle flottante et crème anglaise	Tiramisu	Liegeois Vanille

<u>Légende</u>:

Produits Bio Bo























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).

	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
	Sauté de porc au curry	Rôti de dinde, Sauce forestière	Steak haché	Escalope de dinde, sauce Dijonnaise
œ	OU	ου	Ου	OU
DÉJEUNER 	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 Bio	Auberdines sautées	Polenta cremeuse
	Cantal AOP 💮	Mimolette	Yaourt sucré	Buchette de Chèvre
	Pomme cuite caramélisée	Liégeois à la vanille	Pudding	Panna cotta

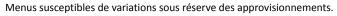
<u>Légende</u>:

Produits Bio Bio

















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 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	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	Tomates au basilic, Vinaigrette	Saucisson sec, Cornichons
	Pilon de poulet rôti mariné, Jus de viande lié aux herbes	Bœuf à la tomate	Steak fromager	Escalope de dinde, Sauce crème
œ	OU	ου	OU	OU
ÉJEUNEI	Filet de hoki MSC, Sauce citron	Moussaka de thon aux légumes	Omelette aux champignons de Paris	Colin MSC meunière
莅	Boulgour BIO Bo	Poêlée de courgettes et d'aubergines	Riz pilaf	Gratin choux-fleurs, épinard au cheddar
	Brocolis à l'ail	Coeur de blé	Brocolis à l'ail	Pommes de terre au four
	Brie	Emmental	Kiri	Tomme noire
	Compote de pommes VER du chef	Salade de fruits	Cake marbré au chocolat du chef	Riz au lait

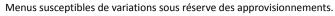
<u>Légende</u>:

Produits Bio Bo



















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).



Animation Halloween



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

<u>Légende</u>:

Recettes des Rencontres du Goût : Menu inversé

Produits Bio Bo















