



Rentrée scolaire

DÉJEUNER	lundi 01 septembre fêtons les Gilles	mardi 02 septembre fêtons les Ingrid	jeudi 04 septembre fêtons les Rosalie	vendredi 05 septembre fêtons les Raïssa
			Concombres, Vinaigrette	Salade de riz aux poivrons, Vinaigrette
	OU	OU	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes OU Gratiné de la mer au colin MSC 	Bolognaise OU Dos de colin MSC, Sauce à la crème 
			Frites	Petits pois au oignons
			Carottes braisées	Pates BIO 
			Mimolette	Brie
			Clafoutis	Yaourt aux fruits mixées

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



DÉJEUNER	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) 
	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

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.



RESTAURANT MATERNELLE CHEVREUL BLANCARDE



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).

DÉJEUNER	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	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

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 Italie



	lundi 22 septembre fêtons les Maurice	mardi 23 septembre fêtons les Constant	jeudi 25 septembre fêtons les Hermann	vendredi 26 septembre fêtons les Côte et Damien
DÉJEUNER	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail 	Salade de lentilles, vinaigrette	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Toast au chèvre
	Saute de dinde OU Omelette fromagere	Tajine aux légumes de couscous OU Boulettes au soja tomate et basilic	Milanaise de volaille OU Calamar à la napolitaine	Pilon de poulet en sauce OU 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

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.



RESTAURANT MATERNELLE CHEVREUL BLANCARDE



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
	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 	Auberdines sautées	Polenta cremeuse
	Cantal AOP 	Mimolette	Yaourt sucré	Buchette de Chèvre
	Pomme cuite caramélisée	Liégeois à la vanille	Pudding	Panna cotta

DÉJEUNER

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



DÉJEUNER	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
	OU	OU	OU	OU
	Filet de hoki MSC, Sauce citron 	Moussaka de thon aux légumes	Omelette aux champignons de Paris	Colin MSC meunière 
	Boulgour BIO 	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

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).



Animation Halloween



DÉJEUNER	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	Ile 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 façon Osso bucco	Cordon bleu de dinde
	OU	OU	OU	OU
	Merlu MSC sauce curry 	Omelette au cheddar	Filet de hoki MSC, Sauce au citron 	Poisson pané
	Riz pilaf	Semoule 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

Légende :

Recettes des Rencontres du Goût : Menu inversé

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.