



MENUS DU 2 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2024

	LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
	MENU CLASSIQUE	MENU VEGETARIEN	MENU CLASSIQUE	MENU VEGETARIEN	MENU CLASSIQUE	MENU VEGETARIEN	MENU CLASSIQUE	MENU VEGETARIEN
SEMAINE DU 2 AU 6 SEPTEMBRE	Macédoine rémoulade Emincés de poulet LR sauce Milanaise Pommes de terre et haricots v. Gouda Bio Compote de pommes HVE	Macédoine rémoulade Galette de quinoa légumes Pommes de terre rissolées Gouda Bio Compote de pommes HVE	Melon Boulettes de chou kale Bio sauce orientale Semoule - Piperade Yaourt sucré Fruit de saison		Tomates vinaigrette Bœuf Bourguignon (VBF) Pâtes Petit suisse aux fruits Bio Gaufre Liégeoise	Tomates vinaigrette Gratin de pâtes aux légumes Petit suisse aux fruits Bio Gaufre Liégeoise	Taboulé Filet de poisson frais sauce citron Carottes et pommes de terre Bio Saint Nectaire AOP/AOC Fruit de saison	Taboulé Saucisse végétale Carottes et pommes de terre Bio Saint Nectaire AOP/AOC Fruit de saison
SEMAINE DU 9 AU 13 SEPTEMBRE	Carottes râpées Tarte au fromage Salade verte vinaigrette Yaourt sucré Bio Brownie		Pastèque Boulettes de bœuf VBF sauce barbecue Julienne de légumes Boulghour Vache Picon Fruit de saison	Pastèque Falafels sauce barbecue Julienne de légumes Boulghour Vache Picon Fruit de saison	Salade mimosa Hoki MSC (plein filet) doré au beurre Courgettes et pommes de terre Crème dessert vanille	Salade mimosa Galette de quinoa Courgettes et pommes de terre Crème dessert vanille	Filet de poulet pané Epinards à la crème Riz Camembert Fruit de saison	Nuggets au fromage Epinards à la crème Riz Camembert Fruit de saison
SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE	Salade écolière (pommes de terre, carottes, œuf. mavonnaise) Calamars à la Romaine sauce gribiche Haricots verts Riz Petit suisse aux fruits Bio Fruit Bio	Salade écolière (pommes de terre, carottes, œuf. mavonnaise) Rings aux oignons sauce aux oignons Haricots verts Riz Petit suisse aux fruits Bio Fruit Bio	Melon Rôti de dinde froid mayonnaise Pommes de terre façon sarladaise et demi tomate provençale Flan au caramel	Melon Gratin de quenelles nature sauce aux oignons Pommes de terre façon sarladaise et demi tomate provençale Flan au caramel	Accras de morue Escalope de volaille LR sauce aux olives Purée de pommes de terre et carottes Rin Tarte au flan	Beignets de chou-fleur Saucisse végétale sauce aux olives Purée de pommes de terre et carottes Rin Tarte au flan	MENU 100% BIO Salade de lentilles Omelette Pâtes et ratatouille Fromage râpé Fruit de saison	
SEMAINE DU 23 AU 27 SEPTEMBRE	Macédoine de légumes Daube de bœuf VBF sauce provençale Pommes de terre cubes et poêlée de courgettes Mimolette Fruit de saison	Macédoine de légumes Gratin d'aubergines et courgettes à la tomate Pommes de terre cubes Mimolette Fruit de saison	Carottes râpées HVE Filet de poisson sauce créole Riz aux petits légumes Cantal AOP/AOC Compote de pommes	Carottes râpées HVE Galette végétale sauce créole Riz aux petits légumes Cantal AOP/AOC Compote de pommes	Concombres cubes sauce aneth Croustifromage Bâtonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats beurre, courgettes) Petit suisse aux fruits Bio Fruit de saison		Pâté de campagne et cornichons Rôti de dinde LR sauce brune Petits pois carottes Fromage frais sucré Eclair au chocolat	Cake aux légumes Nuggets de blé sauce brune Petits pois carottes Fromage frais sucré Eclair au chocolat
SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE	Pizza au fromage Jambon VPF de qualité supérieure Pâtes locales Fromage râpé Fruit de saison	Pizza au fromage Galette de légumes Pâtes locales Fromage râpé Fruit de saison	Céleri rémoulade Omelette Bio sauce florentine Pommes vapeur Edam Nappé chocolat		Salade verte Lasagnes au bœuf VBF Bio Yaourt sucré Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Lasagnes ricotta épinards Yaourt sucré Bio Fruit de saison Bio	Taboulé Pané de poisson aux céréales Epinards à la crème - Riz Crème dessert au chocolat	Taboulé Tarte chèvre tomate Epinards à la crème - Riz Crème dessert au chocolat
SEMAINE DU 7 AU 11 OCTOBRE	Salade coleslaw Rôti de porc LR sauce Mexicain Riz Bio et haricots rouges à la tomate Cantal AOP Fruit de saison Bio	Salade coleslaw Galette végétale sauce Mexicaine Riz Bio et haricots rouges à la tomate Cantal AOP Fruit de saison Bio	Paupiette de veau sauce au romarin Purée de courgettes et pommes de terre Bio Mimolette Gâteau au chocolat	Quenelles nature sauce romarin Purée de courgettes et pommes de terre Bio Mimolette Gâteau au chocolat	MENU 100% VEGETARIEN Salade de pâtes Crêpe au fromage Trio de légumes Bio (carottes, brocolis, chou-fleur) Fromage frais sucré Fruit de saison		Betteraves vinaigrette Filet de poisson frais sauce aux poireaux Blé Yaourt arôme Bio Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Blésotto aux poireaux Yaourt arôme Bio Fruit de saison
SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE	Chou-fleur vinaigrette Sauté de porc LR sauce à l'italienne Coquillettes Fromage râpé Raisin	Chou-fleur vinaigrette Saucisse végétale et ketchup Coquillettes Fromage râpé Raisin	Potage de légumes variés Goulasch de bœuf à la Hongroise Carottes et pommes de terre Bio Liégeois au chocolat	Potage de légumes variés Galette à l'indienne sauce paprika Carottes et pommes de terre Bio Liégeois au chocolat	Carottes à la passion Emincé de poulet Bio Semoule à l'orientale Chaource AOP/AOC Pasteis de nata	Carottes à la passion Emincé végétal Semoule à l'orientale Chaource AOP/AOC Pasteis de nata	Salade de pâtes et cubes de fromage grec Mafé de légumes Riz Fruit de saison	

LEGENDE



« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »