

MENUS DU 4 SEPTEMBRE AU 1ER OCTOBRE

(*) Plat contenant du porc

(En italique) Plat ne contenant pas de viande

LUNDI 4-sept

Bonne Rentrée

Feuilleté chèvre

&

Coquillettes

Petit fruité bio 


Tranche de quatre-quarts


Biscuit fourré abricot

MARDI REPAS VEGETARIEN 5-sept

Couscous aux pois chiches
(plat complet végétal)

Crème de gruyère

Yaourt aromatisé Bio 

Yaourt sucré 

MERCREDI 6-sept

Hachis parmentier
(plat complet)

Parmentier de lentilles

Coulommiers

Donut 

JEUDI 7-sept

Crudités bio 

Betteraves vinaigrette

Rôti de porc au jus
(local)*

Poisson

&

Lentilles cuisinées 

Tarte framboise

VENDREDI 8-sept

Saucisson à l'ail *

Taboulé à la menthe

Feuilleté au saumon

&

Haricots verts Bio 

Gélatiné vanille

LUNDI 11-sept


Saucisse de Francfort*
(local)

Cœur de colin à la crème de potiron

&

Purée de carottes
au cumin

Mimolette à la coupe

Pêche au sirop 

MARDI 12-sept

Rôti de bœuf

Falafels Bio 

&

Chou-fleur
béchamel & Semoule

Petit moulé nature

Coupe pomme

MERCREDI 13-sept

Terrine de campagne* locale

Tomate

Beignets de calamars sauce tartare 

&

Purée

Biscuit sablé Bio 

Biscuit sablé

JEUDI REPAS VEGETARIEN 14-sept


Torsades aux
légumes provençaux et au fromage
(plat complet végétal)

Petit moulé nature

Gâteau au yaourt 

VENDREDI 15-sept

Brandade de poisson
(plat complet)

Yaourt sucré Bio 

Fruit

LUNDI REPAS VEGETARIEN 18-sept

Beignets de chou-fleur

&

Pommes vapeur

Coulommiers

Yaourt sucré Bio de la laiterie Brin
d'herbe 

MARDI 19-sept

Pâtes Bio à la bolognaise 

Pâtes aux légumes

&

Emmental à la coupe 

Mousse au chocolat


MERCREDI 20-sept

Emincé de poulet
sauce soja

Poisson


&

Riz

Vache qui Rit Bio 

Flan coco maison

JEUDI 21-sept

Poisson pané 

&


Dés d'aubergines, courgettes et
carottes

Fromy
Fruits

VENDREDI 22-sept

Colin meunière

&


Haricots verts Bio 


Crème de gruyère

Gâteau yaourt
au citron

LUNDI 25-sept.


Pâté de foie*

Pomme de terre vinaigrette 

Omelette Bio 


&


Courgettes Bio & Blé


Crème dessert au chocolat Bio 

MARDI REPAS VEGETARIEN 26-sept.

Parmentier de lentilles
(plat complet végétal)

Camembert 

Yaourt aromatisé Bio 

Yaourt sucré 

MERCREDI 27-sept

Sauté de porc
braisé*

Poisson pané

&

Haricots beurre à la tomate &
Semoule

Yaourt sucré

Flan nappé caramel 

JEUDI 28-sept

Cœur de colin sauce bonne femme

&

Coquillettes 

Coulommiers

Gâteau basque

VENDREDI 29-sept

Emincé de bœuf
façon fajitas

Chili sin carne

&

Riz

petit moulé ail et fines herbes

Fruit

Compotes