

lundi 30 août 2021	mardi 31 août 2021	mercredi 1 septembre 2021	jeudi 2 septembre 2021	vendredi 3 septembre 2021
			Salade verte	Salade de riz
				Salade de lentilles
VACANCES	VACANCES	VACANCES	Quenelles sauce financière	Merlu sauce estragon
			Vol au vent	Haricots verts persillés
			Gouda	Fromage blanc sucré différemment : confiture d'abricots ou sucre
			Emmental	
			Crème dessert vanille	Choix de fruits
			Crème dessert caramel	

SV

lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	mercredi 8 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
Salade de pois chiches	C'est la fête : La rentrée Appéritif de bienvenue Pastèque	Salade de risottis	Croquant de concombre vinaigrette au basilic	Taboulé (Semoule)
Sauté de dinde sauce provençale	Bifteck haché charolais de bœuf sauce barbecue	Cordon bleu	Melon vert	Salade de blé
Carottes à l'ail	Pommes de terre roosty	Blettes sauce béchamel	Sauce Chili (Haricots rouges, mais, épice chili)	Omelette (Ceufs)
Yaourt aromatisé de nos fermes	Coulommiers	Bûche de laits mélangés	Riz	Courgettes aux oignons
	Carré		Fraidou	Saint Nectaire AOP
Choix de fruits	Lacté saveur chocolat	Fruit	Cantafrais	Mimolette
	Lacté saveur vanille		Compote pommes vanille	Choix de fruits
			Compote de pommes	

SV

lundi 13 septembre 2021	mardi 14 septembre 2021	mercredi 15 septembre 2021	jeudi 16 septembre 2021	vendredi 17 septembre 2021
Amuse-bouche : Edamane vinaigrette moutarde Salade de pâtes	Melon charentais	Tzatziki de concombre	Salade de tomates vinaigrette au cumin	Salade de betteraves
Salade de boulgour			Céleri sauce cocktail	Cœur de palmier tomate
Poisson meunière	Couscous aux légumes	Merlu sauce au curry	Beignet stick mozzarella	Pilon de poulet au jus
Petits pois mijotés	(pois chiche, tomate, fève de soja, légumes couscous, céleri, semoule)	Blé	Brocoli persillé	Ecrasé de pommes de terre
Montcadi croûte noire	Vache qui rit	Carré frais	Petit fromage frais sucré	Camembert
Edam	St Morêt		Petit fromage frais aux fruits	Brie
Choix de fruits	Ile flottante	Compote pommes coing	Gateau tutti frutti	Choix de fruits

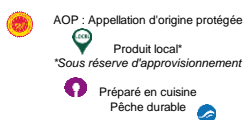
SV













lundi 20 septembre 2021	mardi 21 septembre 2021	mercredi 22 septembre 2021	jeudi 23 septembre 2021	vendredi 24 septembre 2021
Radis et beurre	Pas pareille Salade de lentilles framboises chèvre	Salade de pommes de terre	Salade verte	Salade de tomates
Pamplermousse et sucre			Pastèque	
Pâtes semi complètes sauce 4 fromages	Boulettes de bœuf sauce aux olives	Jambon de porc	Paella de mer (Riz)	Finger aux 3 graines et ketchup
	Poêlée méridionale	Epinards béchamel		Carottes aux oignons
	Tomme blanche	Cantal AOP	Petit moulu	Yaourt nature
	Coulommiers		Petit moulu ail et fines herbes	
Liégeois vanille	Choix de fruits	Fruit	Compote pommes fraises	Beignet aux pommes
Liégeois chocolat			Compote pommes ananas	

SV

lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021	mercredi 29 septembre 2021	jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1 octobre 2021
Ceufs durs mayonnaise	Salade de tomates vinaigrette aux herbes	Salade de riz	Taboulé (Semoule)	Salade verte
	Chou chinois vinaigrette aux herbes			Salade de concombre
Merlu sauce végétale au cerfeuil (cerfeuil, laurier, thym)	Sauté de porc sauce charcutière (comichon, moutarde)	Nuggets de poisson	Boulettes sarrasin lentilles, légumes sauce tomate	Croquette de blé
Haricots verts à l'ail	Haricots blanc persillés	Ratatouille	Chou-fleur persillé	Gratin de pommes de terre
Fromage blanc	Brie	Petit fromage frais aux fruits	Tomme grise	Cantadou ail et fines herbes
Fromage frais de campagne	Carré		Montboisé	Samos
Choix de fruits	Compote de pommes	Fruit	Choix de fruits	Crème dessert caramel
	Compote de pommes abricots			Crème dessert vanille

SV























lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
 Rillettes de sardine	 Pas Pareille : Carottes râpées vinaigrette fruit de la passion 	Feuilleté au fromage	Salade d'endives	 Salade de blé
 Crousti fromage	Dés de volaille sauce Mornay (béchamel, muscade)	Sauté de veau sauce basquaise (tomate, laurier, thym, oignon, sucre)	Salade iceberg	 Salade de risettis
Petits pois mjetés	 Pâtes semi-complètes	Navets confits à la tomate	 et riz	 Courgettes persillées
 Yaourt aromatisé	Coulommiers	Gouda	Petit cotentin	Emmental
	Camembert		Vache qui rit	Mimolette
Choix de fruits	Liégeois vanille	 Fruit	 Mix'lait chocolat	Choix de fruits
	Liégeois chocolat			

SV

Sauce légumes soja

Merlu sauce basquaise








lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
 Salade de chou-fleur	Salade de riz de Camargue IGP	Cours'law	 Salade de concombre vinaigrette au vinaigre de cidre	 Salade verte
 Sauté de de bœuf sauce provençale	 Œufs à la florentine (épinards )	 Escalope de dinde sauce aux pruneaux d'Agen	 Chou chinois vinaigrette au vinaigre de cidre	 Salade de tomates
 Semoule	 Saint Môret	 Polenta	 Crispidor à l'emmental	Rôti de porc au jus
 Saint Môret	 Saint Nectaire AOP	Tartare nature	 Haricots verts persillés	Purée façon truffade
Rondelé ail et fines herbes	Saint Paulin		 Yaourt nature de nos fermes	Carré
 Choix de fruits	Choix de fruits	Compote pommes ananas	 Cake aux châtaignes	Tomme blanche
		 		Lacté saveur chocolat

SV

Boulette de soja sauce provençale

Merlu sauce à l'oseille

Colin d'Alaska sauce tomate

lundi 18 octobre 2021	 mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 2021
Radis et beurre	Amuse-bouche : Mini épi de maïs Salade de haricots rouges comme un chili	 Salade de pommes de terre	Salade de tomates vinaigrette à l'échalote	Taboulé (Semoule )
Pamplemousse et sucre	Salade de perles		Céleri rémoulade	 Salade de boullgour
 Poulet rôti sauce curry	 Carmentier	Chipolatas	 Pâtes aux	Sauté de bœuf sauce crème champignons
 Blé	végétal au cumin (carottes, haché végétale, cumin)	Duo de haricots plats et haricots beurre à la tomate	 légumes et pois cassés	 Brocoli persillé
 Pont l'Evêque AOP	Petit fromage frais aux fruits	Bûche de laits mélangés	Fraidou	Edam
Brie	Petit fromage frais sucré		Kiri	Montcadi croûte noire
Crème dessert vanille	Choix de fruits	Fruit	 Choix de fruits	Compote de pommes cassis
Crème dessert caramel				Compote de pommes vanille














SV

Duo saumon sauce curry



Nugget de poisson

Quenelles sauce crème champignon

VACANCES

	lundi 25 octobre 2021	mardi 26 octobre 2021	mercredi 27 octobre 2021	jeudi 28 octobre 2021	vendredi 29 octobre 2021
	Salade de lentilles	 Chou blanc râpé	 Salade verte	 Salade de blé	 Menu Halloween : Carottes râpées vinaigrette olives noires
	Parmentier végétarien à la courge butternut	 Omelette sauce façon nicoise  Pommes de terre sautées	 Bifteck haché charolais de bœuf sauce charcutière Fondue de poireaux	Pain de poisson sauce tomate  Haricots verts jus aux légumes	Sauté de dinde sauce cantadou agrumes potiron   Riz aux épices douces
	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin	Yaourt nature	Mimolette
	Fruit	 Compote de pommes	Chou à la crème	Fruit 	Lacté saveur chocolat
SV			Pané moelleux gouda		Colin d'Alaska sauce potiron, citron aux épices

VACANCES

lundi 1 novembre 2021	mardi 2 novembre 2021	mercredi 3 novembre 2021	jeudi 4 novembre 2021	vendredi 5 novembre 2021
	 Salade de betteraves	Salade d'endives	 Salade de pâtes	Salade iceberg
	 Quenelles sauce financière	Sauté de bœuf sauce stroganoff	Beignet stick mozzarella	Emincé de thon sauce fines herbes
FERIE	 Vol au vent	 Semoule	 Purée d' épinards	 Chou-fleur persillé
	Carré	Fraidou	Cantal AOP 	Fromage blanc aromatisé
	Fruit	Liégeois saveur vanille	Fruit	 Gâteau au chocolat épicé

SV

Filet de colin d'Alaska sauce velouté basilic



Issu de l'agriculture biologique



Issu de l'agriculture biologique et locale*
*Sous réserve d'approvisionnement



Plat végétarien
Viande charolaise



AOP : Appellation d'origine protégée



Produit local*
*Sous réserve d'approvisionnement



Plat du chef
Pêche durable

