

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Septembre 2020	Du 31/08 au 04/09	RADIS* BEURRE JAMBON BLANC (Jambon de dinde) SALADE DE BLE YAOURT NATURE PRUNE*	MELON* EMINCE DE POULET SAUCE TOMATE PUREE DE POMMES DE TERRE EMMENTAL RAPE BIO ECLAIR AU CHOCOLAT	ŒUFS DURS A LA MAYONNAISE ROTI DE BŒUF RATATOUILLE FROMAGE BLANC NATURE PECHE*	<u>REPAS VEGETARIEN</u> TOMATES* VINAIGRETTE AU BASILIC LENTILLES A L'INDIENNE RIZ BIO SAINT PAULIN FLAN VANILLE	CAVIAR D'AUBERGINES* FILET DE COLIN FACON TAJINE SEMOULE BIO PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES RAISIN*
	Du 07 au 11	CAROTTES RAPEES* VINAIGRETTE A L'ORANGE SAUCISSE DE STRASBOURG (Merguez) HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE CARRE DE L'EST CREME DESSERT CHOCOLAT	<u>REPAS VEGETARIEN</u> MACEDOINE DE LEGUMES BOULETTES DE SARRASIN, LENTILLES, LEGUMES, EMMENTAL ET SAUCE A LA PROVENCALE COQUILLETES BIO YAOURT AUX FRUITS PRUNE*	SALADE VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE ROTI DE PORC AUX HERBES (Rôti de dinde) POTATOES PETIT SUISSE SUCRE BANANE BIO	PASTEQUE MARMITE DE COLIN SAUCE DIEPPOISE BOULGOUR BIO CHANTAILLOU POMME* BONNE FEMME	MEDAILLON DE SURIMI SAUCE KETCHUP SAUTE DE BŒUF SAUCE FACON BOURGUIGNON CAROTTES* VICHY EDAM BIO DONUT'S AU SUCRE
	Du 14 au 18	BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF AUX EPICES ITALIENNES MACARONIS EMMENTAL RAPE PECHE*	CONCOMBRES* SAUCE BULGARE MIGNON DE POULET SAUCE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS* A L'AIL ET PERSIL VACHE QUI RIT ANANAS AU SIROP	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE DE LENTILLES BIO A LA VINAIGRETTE OMELETTE NATURE PIPERADE BUCHETTE AU LAIT RAISIN*	MELON* PAELLA AU POULET PETIT SUISSE FRUITE COMPOTE DE POMMES*-POIRES*	SALADE DE PERLES A LA VINAIGRETTE DE MOUTARDE A L'ANCIENNE POISSON BLANC MEUNIERE ET CITRON BROCOLIS* PERSILLES MAASDAM BIO LIEGEOIS VANILLE
	Du 21 au 25	TABOULE BIO JAMBON BLANC (Jambon de dinde) PETITS POIS POINTE DE BRIE RAISIN*	SALADE AUTOMNALE TIMBALE MILANAISE COQUILLETES BIO TOMME RAPEE BIO FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	RADIS* BEURRE BOULETTES DE BŒUF SAUCE AIGRE DOUX POMMES DE TERRE* NOISETTES YAOURT NATURE DELIN PASTEQUE	TOMATES* A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE ET CITRON GRATIN DE COURGETTES* ET POMMES DE TERRE* CHANTAILLOU COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	<u>REPAS VEGETARIEN</u> CHOU FLEUR* SAUCE FROMAGE BLANC CAKE A LA CAROTTE* ET EMMENTAL SALADE VERTE PETIT SUISSE SUCRE BANANE BIO
	Du 28/09 au 02/10	CELERI* RAPE REMOULADE SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE (Sauté de poulet) BOULGOUR AUX OIGNONS YAOURT AROMATISE PRUNE*	SALADE DE PATES TRICOLORES A LA VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF HARICOTS BEURRE PERSILLES VACHE QUI RIT BIO POMME*	SALADE DE CAROTTES* RAPEES HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI LENTILLES BIO MIMOLETTE GATEAU AU MIEL ET NOISETTES	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE VERTE A LA VINAIGRETTE PENNES SAUCE FROMAGERE AUX POIS CHICHES GOUDA BIO POIRE*	SALADE DE POMMES DE TERRE* A LA VINAIGRETTE ET CIBOULETTES POISSON PANE / CITRON GRATIN DE CHOU-FLEUR* CAMEMBERT BIO MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT
Octobre 2020	Du 05 au 09	<u>REPAS VEGETARIEN</u> TARTE AU FROMAGE OMELETTE A LA FLORENTINE CHANTAILLOU COMPOTE DE POMMES* BIO	TOMATES* VINAIGRETTE A L'ECHALOTE AIGUILLETES DE POULET CHASSEUR RIZ BIO EMMENTAL RAPE BIO RAISIN*	PATE DE FOIE (Pâté de foie à la volaille) CURRY DE POISSON SEMOULE BIO PETIT SUISSE FRUITE ORANGE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU CIDRE HACHIS PARMENTIER DE BŒUF EDAM BIO FLAN NAPPE CAMEMBERT	POTAGE DE LEGUMES ROTI DE PORC SAUCE AU THYM (Rôti de dinde) PETITS POIS BUCHETTE DE CHEVRE ET VACHE TARTE AU CHOCOLAT
	Du 12 au 16	SALADE DE CAROTTES* ET CHOU* A LA VINAIGRETTE EMINCE DE POULET SAUCE TANDOORI SEMOULE BIO PETIT MOULE DESSERT SURPRISE	SALADE DE LENTILLES BIO A LA VINAIGRETTE POISSON BLANC MEUNIERE / CITRON EPINARDS* A LA CREME ET POMMES DE TERRE MIMOLETTE LIEGEOIS VANILLE/ CAMEMBERT	SALADE VERTE A LA VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF SAUCE PAPRIKA POELEE DE LEGUMES FROMAGE BLANC AU MIEL BANANE BIO	<u>REPAS VEGETARIEN</u> BETTERAVES ROUGES* A LA VINAIGRETTE PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS CAMEMBERT GATEAU D'ANNIVERSAIRE (FARINE BIO) ET SA CREME ANGLAISE	POTAGE DE POTIRON* RAVIOLIS TOMME GRISE POIRE*