

# MENUS DU 29 AOÛT AU 30 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 29.08 AU 02.09	<p>CHOU FLEUR* ET VINAIGRETTE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>EMINCE DE FILET DE VOLAILLE A LA SAUCE TAJINE SV : Palet à l'italienne</p> <p>SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS</p> <p>BRIE</p> <p>NECTARINE*</p>	<p>CONCOMBRES* ET VINAIGRETTE A LA MENTHE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU A LA SAUCE AU JUS SV: Galette au fromage</p> <p>CHOU ROMANESCO</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>GAUFRE DE LIEGE</p>	<p>MAIS ET DES D'EMMENTAL A LA VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE BŒUF AU JUS SV: Omelette</p> <p>EPINARDS* A LA BECHAMEL</p> <p>GOUDA</p> <p>BANANE BIO</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SIROP D'ACCUEIL SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</p> <p>RAVIOLIS AU FROMAGE ET SAUCE TOMATE</p> <p>EMMENTAL RAPE BIO</p> <p>GATEAU AUX POMMES* (FARINE BIO)</p>	<p>TARTINADE AUX ŒUFS</p> <p>POISSON PANE MSC/ CITRON</p> <p>RATATOUILLE* ET POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE BLANC EN SEAU LOCAL</p> <p>ABRICOTS*</p>
DU 05 AU 09	<p>CAROTTES RAPEES* A LA VINAIGRETTE AUX AGRUMES</p> <p>CHIPOLATAS LABEL ROUGE ET SAUCE BARBECUE SV: Nuggets de blé</p> <p>BROCOLIS*</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>DONUTS AU SUCRE</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE</p> <p>FALAFELS A LA TOMATE*</p> <p>TORSADE BIO</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>PRUNE*</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>GRATIN DE COURGETTES* AUX DES DE VOLAILLE ET LA BECHAMEL SV: Gratin de courgettes à la quenelle nature et béchamel</p> <p>SUISSE SUCRE</p> <p>MELON*</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE</p> <p>BRANDE DE POISSON MSC</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>RAISINS*</p>	<p>RADIS ROSES*/ BEURRE</p> <p>ROTI DE BŒUF AU JUS SV: Crêpe au fromage</p> <p>HARICOTS BEURRE*</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>RIZ AU LAIT DU CHEF</p>
DU 12 AU 16	<p>SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE A L'AIL</p> <p>SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE PAPRIKA SV: Falafels</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>CARRE LIGUEIL</p> <p>COMPOTE DE POMMES* HVE</p>	<p>TABOULE (SEMOULE BIO)</p> <p>CORDON BLEU A LA VOLAILLE SV: Pané fromager</p> <p>HARICOTS VERTS* BIO</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>POIRE*</p>	<p>SALADE DE TOMATES* A LA VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE PORC IGP AU JUS SV: Palet maraîcher</p> <p>LENTILLES BIO</p> <p>MAADAM BIO</p> <p>CREME VANILLE</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>MELON*</p> <p>GRATIN DE TORSADES BIO AUX LEGUMES D'ÉTÉ</p> <p>YAOURT AROMATISE HVE</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>RADIS ROSES*/ BEURRE</p> <p>FILET DE CABILLAUD MSC AU FOUR</p> <p>EPINARDS* A LA BECHAMEL</p> <p>COMTE AOP</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
DU 19 AU 23	<p>PASTEQUE*</p> <p>JAMBON BLANC LABEL ROUGE SV : Omelette</p> <p>COQUILLETTES BIO</p> <p>EMMENTAL RAPE BIO</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>TOMATES* A LA VINAIGRETTE</p> <p>GALETTE AUX POIS CHICHES ET KETCHUP MAISON</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>FLAN A LA VANILLE</p>	<p>ROSETTE/ CORNICHONS SV: Surimi à la mayonnaise</p> <p>EMINCE DE FILET DE VOLAILLE AUX HERBES SV: Crêpe au fromage</p> <p>PIPERADE</p> <p>PETIT MOULE NATURE</p> <p>POMME*</p>	<p>CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE</p> <p>PARMENTIER DE BŒUF BIO</p> <p>SV: Parmentier aux lentilles</p> <p>MAMIROLLE</p> <p>RAISINS*</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS/ CITRON</p> <p>CHOU FLEUR* EN PERSILLADE</p> <p>CREME ANGLAISE</p> <p>GATEAU AUX SPECULOOS (FARINE BIO)</p>
DU 26 AU 30	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU A LA SAUCE MOUTARDE SV: Paupiette du pêcheur</p> <p>PETITS POIS</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>GAUFRE AU CHOCOLAT FANTASIA</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE LABEL ROUGE/ CORNICHONS SV: Rillettes de thon</p> <p>AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CURRY SV: Quenelle nature</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>SUISSE SUCRE</p> <p>POIRE*</p>	<p>ŒUF DUR A LA MAYONNAISE</p> <p>SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNONNE SV: Poisson pané et ketchup</p> <p>BROCOLIS* PERSILLES</p> <p>GOUDA</p> <p>COMPOTE FRAICHE AUX POMMES* BIO ET POIRES*</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE A LA VINAIGRETTE</p> <p>OMELETTE</p> <p>RATATOUILLE*</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>CONCOMBRES* ET VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE</p> <p>MORCEAUX DE FILET DE COLIN FACON PAILLA</p> <p>RIZ IGP DE CAMARGUE AUX EPICES PAILLA</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>PRUNE</p>

Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*