

Menus du 1^{er} Septembre au 21 Octobre 2022



	Du 29/08 au 2 Septembre	Du 5 au 9 Septembre	Du 12 au 16 Septembre	Du 19 au 23 Septembre	Du 26 au 30 Septembre	Du 3 au 7 Octobre	Du 10 au 14 Octobre Ch'ti semaine	Du 17 au 21 Octobre	
LUNDI		Melon Tortellini Ricotta Epinard Emmental râpé Liégeois chocolat / Ile flottante	Pastèque Emincé de poulet Timbale de poisson Riz aux oignons, Sauce estragon	Colin poêlé au beurre (MSC)	Carottes râpées / Salade de soja Sauté de porc aux olives (P) Bolognaise de lentilles Macaroni, sauce Emmental râpé	BIO Lasagne de légumes Salade Coulommiers Fruits de saison	Betteraves rouges / Salade de haricots verts Carbonade BIO Thon à la catalane Tortis, sauce Emmental râpé Fruits de saison	Pépites de poisson (MSC) Riz, fondue de poireaux Sauce citron Gouda Fruits de saison	
MARDI		Sauté de bœuf à la provençale Tarte au fromage Pommes de terre Ratatouille Camembert Fruits de saison	Saucisse (P) Œuf mornay Gratin de pommes de terre et brocolis Edam Fruits de saison	Melon Jambon (P) Galette de soja Pommes noisettes, Salade, mayonnaise Yaourt brasse aux fruits / Liégeois vanille	Salade de tomates / Salade de choux rouges Burger de bœuf Parmentier de thon au potiron Purée de potiron Sauce brune Petit filou chocolat / Yaourt aux fruits	Salade de concombres / Radis + beurre Escalope de poulet Omelette Purée de céleri Sauce forestière Crème dessert vanille / Mousse au chocolat	Carottes râpées (HVE) / Salade de cœur de palmier L Fricadelle a Croquette de fromage s Pommes sautées e Salade mêlée, m mayonnaise a Flan vanille / i Liégeois chocolat e	Macédoine / Salade de maïs Omelette Farfalles, sauce aux poivrons; Emmental râpé Yaourt nature sucré / Yaourt aux fruits	
JEUDI	Betterave rouges / Salade Esü Gratiné de poisson (MSC) Riz Yaourt nature sucré / Mousse au chocolat	Carottes râpées / Salade de cœur de palmier Rôti de porc (P) Bolognaise de soja Farfalles, Sauce Dijonnaise, Emmental râpé Yaourt aromatisé / Mousse au citron	Hamburger Fish burger Pommes américaines, Salade, ketchup Mousse au chocolat / Fromage blanc nature sucré	Betteraves rouges / Salade composée Omelette Tortis, sauce moutarde Emmental râpé Yaourt nature sucré / Flan chocolat	Boulettes de soja Semoule, Légumes couscous Gouda Fruits de saison	Macédoine / Œuf mayonnaise Croquette de poisson (MSC) Riz, sauce basilic Fromage blanc nature sucré / Crème dessert caramel	Croquette de poisson (MSC) Riz, sauce basilic Fromage blanc nature sucré / Crème dessert caramel	Chicon gratin (P) Colin + endives Pommes de terre, Sauce Mimolette Compote / Anans au sirop	Salade Arlequin / Salade mêlée aux croûtons Paupiette de veau Marengo Boulette de soja à la tomate Pommes de terre, Haricots verts, sauce Glace
VENREDI	Escalope de poulet au paprika Omelette Pommes sautées, Salade Mimolette Salade de fruits / P'che au sirop	Salade de tomates / Salade Mexicaine Poisson meunière (MSC) Purée au lait, Sauce à l'Aneth Crumble aux pommes	Salade de concombres / Salade de lingots Tomates farcies végétales Coquillettes, sauce tomate, emmental râpé Glace	Salade waldorf / Chou-fleur à la vinaigrette Rôti de dinde aux champignons Poisson aux champignons Pommes de terre Petits pois, sauce Flan pâtissier	Salade fromagère / Céleri au curry Colin à la dieppoise (MSC) Riz, sauce Glace	Petit salé aux lentilles (P) Galette de soja + lentilles Pommes de terre, sauce Vache Picon Beignet au chocolat	Salade waldorf / Taboulé Ch'ti flette végétarienne Salade Tarte au sucre	Rôti de dinde au paprika Tarte aux poireaux Boulgour , piperade Fromage frais Fruits de saison	

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés