



Septembre

Lundi 31

**Feuilleté au
fromage**

Sauté de bœuf

Carottes

Compote

Mardi 1

**Betteraves, dés
d'emmental**

Jambon de dinde

**Coquillettes au
beurre**

Fruit

Mercredi 2

**Tomates
vinaigrette**

Chipolatas

**Purée de pommes
de terre et brocolis**

*** Fromage blanc
BIO**

Jeudi 3

**Taboulé à
l'orientale**

**Dos de colin, velouté
de courgettes**

**Jardinière de
légumes**

Flan nappé caramel

Vendredi 4

**Bruschetta tomate
mozzarella**

Salade verte

Fromage

Fruit



Lundi 7

**Salade de radis
roses et feta**

Mijoté de porc

Petits pois

**Mousse au
chocolat**

Mardi 8

Pâté de campagne

**Sauté de dinde à
la normande**

Riz aux légumes

Petits suisses

Mercredi 9

Melon

**Quiche au
fromage**

Salade mélangée

Yaourt aux fruits



Jeudi 10

Céleri rémoulade

**Hachis parmentier
de carotte**

Fromage

*** Fruit BIO**



Vendredi 11

Carottes râpées

**Cordons bleus
bolognaise**

Tortis

Fruits au sirop



Septembre

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

*Aide UE à destination des écoles.



Lundi 14

Pastèque

Gratin de poisson
aux courgettes

Quinoa

Crème dessert
chocolat BIO



Mardi 15

* Tomates BIO

Escalope de veau
haché, sauce au
bleu

Semoule

Compote



Mercredi 16

Cœur de blé au thon,
tomates et fromage
frais de Frédérique

Filet de dinde à la
moutarde

Haricots beurre

Ananas au sirop

Jeudi 17

Dahl de lentille au
lait de coco

Riz basmati

Fromage

Fruit



Vendredi 18

Salade de pâtes au
surimi

Longe de porc

Epinard à la
béchamel

Petits suisses aux
fruits

Lundi 21

Sauté de veau
marengo

Blé

Fromage

* Fruit BIO

Mardi 22

Melon

Poisson du jour,
sauce aurore

Pommes vapeur

* Fromage blanc
BIO

Mercredi 23

* Carottes râpées
BIO

Jambon braisé

Haricots verts à
l'ail

Compote façon
crumble



Jeudi 24

Concombre et feta

Le Poulet au curry
de Tanguy

Riz basmati

Salade de fruit



Vendredi 25

Salade de tomates
au basilic

Penne aux légumes
et parmesan

Gâteau
d'anniversaire du
mois !!!



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

*Aide UE à destination des écoles.



Octobre

Lundi 28

Toast chèvre et miel

Sauté de dinde à la normande

Boulgour

Fruit

Mardi 29

Carottes aux pommes et dés de mimolette

Paupiettes de veau

Macaronis au beurre

Compote de pêches



Repas des parents

Mercredi 30

Betteraves vinaigrette

Filet de poisson

Riz et petits légumes

Petits suisses

Jeudi 1

Parmentier de patate douce aux lentilles

Salade verte

Fromage

*** Fruit BIO**



Vendredi 2

Salade asiatique

Steak haché

Frites (maison)

*** Fromage blanc BIO**

Lundi 5

*** Concombres BIO**

Sauté de veau aux oignons

Semoule

Crème fermière, vermicelles arc-en-ciel



Mardi 6

Macédoine au jambon

Poisson meunière

Quinoa

Fromage

Fruit

Mercredi 7

Taboulé de chou-fleur aux agrumes

Lasagnes tomate et mozzarella

Salade verte

Compote



Jeudi 8

Pommes de terre au thon

Poulet basquaise

Légumes basquaise

Yaourt Bio aromatisé

Vendredi 9

Fonds d'artichaut vinaigrette

Galette saucisse

Salade verte

*** Fruit BIO**



Octobre

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

*Aide UE à destination des écoles.



Octobre

Lundi 12

Betteraves aux dés
de fromage,
vinaigrette à l'**huile**
de noisette

Emincé de poulet à la
crème de moutarde

Riz

Fruit

Mardi 13

Carottes râpées à
l'orange, vinaigrette
à l'**huile de noix**

Sauté de porc aux
épices

Purée de légumes

Crème dessert BIO

Mercredi 14

Salade de chou
rouge aux pommes,
vinaigrette à l'**huile**
de sésame

Colin, sauce aux
poireaux

Quinoa

* Yaourt BIO

Jeudi 15

Taboulé aux herbes
fraîches à l'**huile**
d'olive

Fondant de bœuf
Poêlée de carottes
et champignons

* Fruit BIO

Vendredi 16

Poêlée de céréales,
légumes et
légumineuses à la
tomate

Salade verte, vinaigrette
à l'**huile de pépin de**
raisin

Fromage

Gâteau d'anniversaire
du mois !!!



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

*Aide UE à destination des écoles.



Lundi 19

**Carottes râpées aux
pommes**

**Dos de colin, sauce
hollandaise**

Quinoa

Crème dessert

Mardi 20

**Salade verte,
croûtons et dés
d'emmental**

**Echine de porc
rôtie**

Pommes duchesse

Banane rôtie



Mercredi 21

**Crêpes au
fromage**

Paleron de bœuf

**Carottes
fondantes**

*** Fruit BIO**

Jeudi 22

**Concombre à la
ciboulette**

**Sauté de poulet au
lait de coco**

**Brocolis aux
amandes**

Semoule au lait BIO

Vendredi 23

**Cœur de palmier,
maïs**

Nuggets de blé

**Boulgour aux
légumes**

Fromage

Fruit



Lundi 26

**Salade de chou
chinois au fromage**

Jambon braisé

Pâtes

Compote

Mardi 27

Céleri rémoulade

Poulet

**Pommes de terre
rôties**

Fromage

*** Fruit BIO**

Mercredi 28

**Bâtonnets de
carottes, sauce au
fromage blanc**

Dahl de lentille

Riz basmati

Yaourt BIO



Jeudi 29

Cervelas

Poisson du jour

Semoule

**Smoothie aux
fruits**

Vendredi 30

Soupe de sorcière

Hachis parmentrouille

Bouillie, coulis



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

*Aide UE à destination des écoles.