

JOUR SEMAINE	Semaine 36 4 au 8 septembre 2023	Semaine 37 11 au 15 septembre 2023	Semaine 38 18 au 22 septembre 2023	Semaine 39 25 au 29 septembre 2023	Semaine 40 2 au 6 octobre 2023	Semaine 41 9 au 13 octobre 2023	Semaine 42 16 au 20 octobre 2023	Semaine 43 23 au 27 octobre 2023	Semaine 44 30/10 au 3 novembre 2023
LUNDI	RENTREE ET VEGETARIEN Croustillant au fromage <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> Bûche de chèvre à la coupe Yaourt à boire	<i>Taboulé (semoule BIO)</i> Bouchées plein filet de poulet, ketchup Pommes de terres aux épices et épinards Fruit de saison Nuggets de fromage, ketchup	Melon <i>Mijoté de bœuf VBF mironton</i> <i>Semoule BIO et haricots verts et beurre CEE2</i> Flan vanille Tarte aux légumes	Salade de radis râpées <i>Cubes de colin d'Alaska MSC à la fondue de poireaux</i> <i>Riz BIO</i> <i>Cantal AOP/AOC</i> Risotto et fondue de poireaux	REPAS VEGETARIEN Salade de céleri aux raisins secs Beignets de légumes Lentilles aux carottes Compote pomme banane	REPAS EUROPEEN Currywurst Pommes de terre rissolées Amsterdammer Mousse au chocolat Saucisse de volaille au curry Liégeois	REPAS VEGETARIEN Omelette Riz et épinards sauce blanche <i>Emmental BIO</i> Fruit de saison	Salade de panais râpé Gratin de coquillettes <i>au jambon VPF et brunoise de légumes</i> Petit suisse sucré Fruit de saison Gratin de pâtes au jambon de volaille Gratin végétarien aux légumes et fromage à raclette	Soupe Emincé de volaille aux épices sauce blanche Potatoes Fruit de saison Falafels sauce blanche
MARDI	Salade de concombres à la vinaigrette <i>Emincé de poulet BIO sauce milanaise</i> Riz <i>Gouda BIO</i> Emincé vegetal sauce milanaise	<i>Salade de carottes râpées (local)</i> <i>Fondant de bœuf VBF sauce poivre vert</i> Chou-fleur <i>Chanteneige BIO</i> Quenelles natures sauce poivre vert	REPAS VEGETARIEN <i>Omelette BIO sauce tomate basilic</i> <i>Tortis BIO et courgettes à l'ail</i> Camembert à la coupe Fruit de saison	MENU DES ENFANTS <i>Salade de carottes BIO</i> Steak haché de boeuf, mayonnaise Potatoes Eclair Croustillant au fromage, mayonnaise	Salade de pommes de terre Jambon de qualité supérieure <i>Petit pois CEE2 à la crème</i> Fromage blanc sucré Jambon de volaille Feuilleté aux légumes	REPAS AFRICAIN Salade tunisienne (tomate, concombre, pois chiches, menthe) <i>Emincé de poulet BIO façon Yassa (au citron)</i> Semoule et carottes aux épices Tarte à la noix de coco Boulettes de soja façon yassa	Salade verte <i>Lasagnes au bœuf VBF</i> <i>Yaourt sucré BIO</i> Lasagnes aux légumes	<i>Filet de colin MSC au curry et gingembre</i> Brocolis à la béchamel <i>Saint Paulin BIO</i> Gaufre au sucre poudré Feuilleté aux légumes	Emincé de bœuf sauce campagnarde <i>Pâtes et haricots verts BIO</i> <i>Gouda AOP/AOC</i> Salade de fruits frais Raviolis aux légumes
MERCREDI	Salade de lentilles Paupiette de veau sauce forestière <i>Poêlée d'haricots verts CEE2</i> Mousse au chocolat Crêpe aux champignons - Liégeois	REPAS VEGETARIEN Salade verte Tarte au fromage Fruit de saison	Crêpe au fromage Calamars à la romaine Carottes vichy <i>Fruit de saison BIO</i> Beignet de chou-fleur	 <i>Rôti de bœuf VBF et ketchup</i> Pommes de terre façon sarladaises Mimolette à la coupe Fruit de saison Gratin dauphinois végétarien	 Filet de poulet LR tandoori <i>Semoule BIO et salsifis</i> <i>Saint Nectaire AOP/AOC</i> Fruit de saison Emincé végétal sauce tandoori	 <i>Emincé de bœuf VBF sauce chasseur</i> <i>Haricots blancs BIO aux petits légumes</i> Fournols à la coupe Fruit de saison Omelette	 <i>Filet de colin pané MSC, citron</i> Cœur de blé et carottes à la crème <i>Cantal AOP</i> Raisin Croustillant au fromage	REPAS VEGETARIEN Salade de chou rouge Galette de blé emmental et potée de légumes (pommes de terre, chou vert, carottes, navets) Petit cotentin	
JEUDI	<i>Galantine de volaille (local), cornichons</i> <i>Bœuf VBF bourguignon</i> Macaronis <i>Petit suisse aromatisé BIO</i> Salade de betteraves rouges (entrée) - Macaronis au fromage et petits légumes (plat)	Melon <i>Poêlée de colin MSC doré au beurre</i> Riz et ratatouille Crème dessert saveur vanille Boulettes de lentilles jaunes	REPAS LOCAL <i>Salade de céleri (local)</i> <i>Côte cuite de porc (local) sauce raifort</i> <i>Pommes de terre sautées et chou rouge (local)</i> <i>Gâteau d'anniversaire Streusel (local)</i> Sauté de volaille sauce raifort Quenelles natures sauce raifort	 Wings de poulet LR aux épices <i>Petits pois CEE2 et carottes</i> Cantafrais Fruit de saison Tortilla	Salade verte aux dés de fromage Pâtes bolognaise <i>(bœuf VBF)</i> Fruit de saison Bolognaise végétarienne	REPAS AMERICAIN <i>Moqueca de poisson MSC (lait de coco, tomate, persil, citron)</i> Blé et poivrons <i>Vache qui rit BIO</i> Gâteau d'anniversaire <i>Brownies aux noix de nécan</i> Emincé végétal au lait de coco	HALLOWEEN <i>Emincé de poulet BIO à la diable</i> Purée fantôme (céleri) Mimolette à la coupe Carrot cake Parmentier végétarien aux lentilles	 Steak haché de bœuf sauce brune <i>Flageolets CEE2 et petits légumes</i> <i>Yaourt sucré BIO</i> Fruit de saison Œufs brouillés	REPAS VEGETARIEN <i>Salade de chou blanc local</i> Curry de légumes (tomate, poivrons, courgettes, petits pois) et pois chiches <i>Riz pilaf BIO</i> Pâtisserie
VENREDI	Salade de tomates <i>Pépites de colin d'Alaska MSC pané et citron</i> Gratin de blé et brocolis <i>Saint-Nectaire AOP à la coupe</i> Beignet de courgettes	 <i>Rôti de porc VPF jus aux herbes de Provence</i> Boulgour et brunoise de légumes <i>Saint Paulin BIO</i> Fruit de saison Rôti de volaille jus aux herbes de Provence Œufs brouillés aux herbes de Provence	C'EST L'AUTOMNE Salade de panais râpé Emincé de poulet à la crème et champignons <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> <i>Pont l'Evêque AOP/AOC</i> Emincé végétal à la crème et champignon	REPAS VEGETARIEN Salade de concombres à l'aneth Tortelloni ricotta épinard sauce au pesto <i>Emmental râpé BIO</i>	 <i>Filet de colin MSC sauce mandarine</i> <i>Gratin de pommes de terre et chou-fleur CEE2</i> <i>Gouda BIO</i> Flan vanille nappé caramel Palets de légumes	REPAS VEGETARIEN ET ASIATIQUE Dhal de lentilles Riz aux petits légumes Bûche de fromage au lait de mélange Litchis au sirop	Salade d'endives aux agrumes <i>Bœuf VBF stroganoff</i> Pâtes aux champignons Coulommiers Palet de légumes	<i>Salade de carottes local</i> Sauté de volaille sauce crème <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> <i>Munster IGP à la coupe</i> Boulettes végétales	 Haché de saumon Purée de pommes de terre Brie à la coupe Flan vanille nappé caramel Parmentier aux légumes et égrené végétal