

MENU

Lundi 2 Septembre - Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 02/09

Taboulet vert



Bolognaise de soja



Poêlée ratatouille



Yaourt nature



Prune

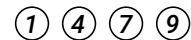


Mardi 03/09

Tomate Concombre Feta



Poisson blanc sauce Aurore



Blé gourmet



Assiette de fromage



Compote de pommes



Jeudi 05/09

Melon



Filet de dinde forestière
jus de base pour les sautés



Haricots beurre



Babybel mini



Tarte aux pommes



Vendredi 06/09

Iceberg Surimi Maïs



Rôti de Veau



Gratin dauphinois



Brie



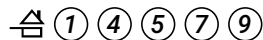
Nectarine

Lundi 09/09

Betterave



Poisson blanc crème de champignons



Carottes vichy



Riz au lait pot



Prune

Mardi 10/09

Maquereaux escabèche



Saucisse de volaille



Petits pois



Camembert

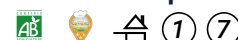


Pêche

Jeudi 12/09

Pastèque

Sauté de porc



Flageolets



Comté



Glace



Vendredi 13/09

Carottes râpées



Vinaigrette jus d'orange



Steack haché veau



Pomme Rosties

Cocktail de fruits



MENU

Lundi 2 Septembre - Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 16/09

Salade d'haricots vert maïs tomates

10 12

Galette végétarienne chèvre tomate

1 3 7

Salade verte batavia

AB 10 12

Gruyère emmental bloc

AB 7

Mousse chocolat

3 7

Mardi 17/09

Salade de blé emmental
et surimi

1 2 4 7 10 12

Côte de porc

AB 7

Poêlée aux 4 légumes

7

Poire

AB 7

Jeudi 19/09

Tomate Maïs Fromage

AB 7 10 12

Rôti de boeuf

AB 7

Haricots verts

AB 7

Camembert

7

Eclair vanille

1 3 7 8

Vendredi 20/09

Avocat vinaigrette

10 12

Poisson sauce Suchet

1 4 7 8

Riz créole

AB 7

Biscuit

1 3 7 8

Raisin noir

7

Lundi 23/09

Iceberg thon tomate

4 10 12

Poisson limande meunière

1 4

Poêlée de légumes grillés au pesto

Saint Nectaire

7

Riz au lait

7

Mardi 24/09

Macédoine légumes mayonnaise

3 9 10

Sauté de mouton
Sauce de base pour les sautés

AB 7 1 7

Semoule

AB 1

Yaourt nature

AB 7

Banane

AB

Jeudi 26/09

Salade verte au comté
vinaigrette jus d'orange

AB 7 10 12

Escalope viennoise

1 3

Pomme de terre vapeur

AB 7

Compote de pommes

AB

Vendredi 27/09

Concombre à la crème

AB 7

Poisson blanc crème de poireaux

AB 7 1 4 7

Printanière de légumes

9

Fromage de chèvre

AB 7

Tarte aux pommes

7 1 3 5 7



MENU

Lundi 2 Septembre - Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 30/09

Rillettes de thon

④ ⑦

Sauté de volaille

🍷 🍷 🍷 🍷 ① ⑦

Salsifis beurre aillé

⑦

Petit suisse sucré

⑦

Raisin blanc

🍷 🍷 🍷

Mardi 01/10

Melon

🍷 🍷 🍷

Rôti de Porc cuisson évolutive

🍷 🍷 🍷 🍷 ① ⑦

Purée de pomme de terre

🍷 🍷 ⑦

Îles flottantes

③ ⑦

Jeudi 03/10

Quiche fromage

① ③ ⑦

Poisson blanc crème safranée

🍷 ① ④ ⑦ ⑨

Choux-fleur au gratin

🍷 🍷 ① ⑦

Pomme

🍷 🍷 🍷

Vendredi 04/10

Salade de Lentilles carottes

🍷 🍷 🍷 ⑩ ⑫

Sauté de boeuf

🍷 🍷 🍷 🍷 ① ⑦

Pâtes torti

🍷 ① ⑦

Saint Paulin

🍷 🍷 🍷 ⑦

Cocktail de fruits

Lundi 07/10

Radis beurre

⑦

Emincé de dinde au curry

🍷 🍷 🍷 🍷 ① ⑦

Riz créole

🍷 🍷 ⑦

Biscuit

🍷 ① ③ ⑦ ⑧

Yaourt nature

🍷 🍷 🍷 ⑦

Mardi 08/10

Macédoine de légumes mayonnaise

③ ⑨ ⑩

Couscous de légumes

🍷 🍷 ⑨

Semoule

①

Assiette de fromage

🍷 🍷 🍷 🍷 ⑦

Raisin noir

🍷 🍷 🍷

Jeudi 10/10

Iceberg Surimi Maïs

① ② ④ ⑩ ⑫

Poisson blanc
crème de poivron rouge

🍷 🍷 ① ④ ⑦

Poêlée ratatouille

Chèvre frais

🍷 🍷 🍷 ⑦

Compote de pommes

🍷

Vendredi 11/10

Melon

🍷 🍷 🍷

Buffet de hors d'oeuvres

① ⑦ ⑩ ⑫

Rôti de Porc cuisson évolutive

🍷 🍷 🍷 ① ⑦

Poêlée campagnarde

Vache qui rit

⑦

Kiwi

🍷 🍷 🍷




MENU

Lundi 2 Septembre - Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 14/10

Betterave

  ⑩ ⑫

Tajine de mouton

  ① ⑦ ⑨

Poêlée de légumes grillés au pesto

Camembert

Poire

Mardi 15/10

Salade de pommes de terre
tomates indienne curry

 ③ ⑩ ⑫

Poisson blanc crème champignons

 ① ⑦

Carottes vichy

  ⑦

Fromage frais

Mousse chocolat

③ ⑦

Jeudi 17/10

Concombre à la crème

 ⑦

Bolognaise de soja

 ① ⑤ ⑥ ⑨

Pâtes tricolores

  ① ⑦

Edam portion

 ⑦

Raisin blanc

Vendredi 18/10

Chou carotte coleslaw

 ③ ⑦ ⑩ ⑫

Rôti de boeuf

Gratin dauphinois

③ ⑦

Saint Paulin

Cocktail de fruits






LÉGENDE

Labels :

-  Label Rouge
-  BIO
-  AOP
-  IGP
-  Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
-  Haute Valeur Environnementale (HVE)
-  Pêche durable
-  AOC
-  MSC
-  RUP
-  Produit à la ferme
-  Issu du commerce équitable
-  Local
-  Bleu Blanc Cœur
-  VBF

VPF

-  Circuit court
- Durable
-  Volaille française
-  Fait maison

Origines :

- Viandes
- Charcuteries

Allergènes :

1. Gluten (blé, seigle, orge, avoine, kamut, spelt)
2. Crustacés
3. Œufs

4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait (y compris lactose)
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)
13. Lupin
14. Mollusques

