





















































































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/09/2024 CONCOMBRES VINAIGRETTE.  BOEUF BOURGUIGNON  POMMES SKIN PERSILLÉES. FROMAGE  SALADE DE FRUITS	01/10/2024 SALADE DE BLE  FILET DE HOKI BEURRE NANTAIS  COURGETTES SAUTEES  FROMAGE  FRUIT DE SAISON	02/10/2024 TARTE AU FROMAGE. EMINCE DE DINDE SAUCE NORMANDE SALSIFIS SAUTES. FRUIT DE SAISON LIEGEOIS AUX FRUITS	03/10/2024 SALADE VERTE  COUSCOUS AU BOEUF  SEMOULE  FROMAGE  FRUIT DE SAISON	04/10/2024 TABOULE  DOS DE COLIN MENIERE  PUREE DE CAROTTES. FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT DE SAISON	05/10/2024 GALABAR LANGUE DE BOEUF SCE PIQUANTE POMMES DE TERRE VAPEUR  YAOURT AROMATISE BIO  FRUIT DE SAISON	06/10/2024 SALADE AUVERGNATE. ECHINE DE PORC SAUCE MOUTARDE CAROTTES À L'AIL.  FROMAGE FRUIT DE SAISON
07/10/2024 RADIS BEURRE BLANQUETTE DE VEAU  PETITS POIS AU JUS  ECLAIR AU CHOCOLAT FROMAGE	08/10/2024 SALADE DE CHOU ROUGE  JAMBON BLANC COQUILLETES AU BEURRE  FRUIT DE SAISON  FROMAGE	09/10/2024 SALADE STRASBOURGEOISE DOS DE MERLU SAUCE CURRY  PUREE DE CHOU FLEUR FRUIT DE SAISON  YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	10/10/2024 SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE PORC AU CARAMEL  RIZ PILAF  PETIT SUISSE AROMATISE MADELEINE.	11/10/2024 SALADE COLESLAW  SAUCISSE DE TOULOUSE  LENTILLES A LA TOMATE  FRUIT DE SAISON  YAOURT A BOIRE	12/10/2024 PATE DE CAMPAGNE CORNICION.  PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES GRATIN DE BLETTES. FROMAGE BLANC SUCRE PUREE DE FRUIT	13/10/2024 POMELO. EMINCE DE DINDE AU CURRY PUREE DE POMME DE TERRE AUX HERB FROMAGE TARTE AUX POMMES
14/10/2024 SALADE D'ENDIVES.  ROTI DE BOEUF FROID BLE PILAF AUX PETITS LEGUMES BIO  FROMAGE  SALADE DE FRUITS	15/10/2024 SALADE DE POMME DE TERRE A L'EMMENTAL DAUBE DE TAUREAU AU BALSAMIQUE  HARICOT VERT PERSILLES  FRUIT DE SAISON  LIEGEOIS CHOCOLAT	16/10/2024 CONCOMBRES A LA GRECQUE  FINGER DE POULET PENNE AU BEURRE.  FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRE	17/10/2024 SALADE VERTE AU GOUDA SAUTE DE VEAU AU CITRON.  HARICOTS PLATS PERSILLES. FROMAGE FRUIT DE SAISON 	18/10/2024 SALADE DE LENTILLES  TRIO DE LEGUMES FARCIS. DUO DE CAROTTES SAUTEES. DONUT FROMAGE	19/10/2024 SALADE D'ENDIVES AU BLEU.  DOS DE CABILLAUD MEUNIÈRE AUX  AMANDES  POMME GRENAILLE AU THYM  SALADE DE FRUITS FAISSELLE	20/10/2024 SALADE DE TOMATE  ANDOUILLETTE A L'ECHALOTE  POELEE LEGUMES DU MARCHÉ FROMAGE BLANC SUCRE LIEGEOIS DANETTE CARAMEL.
21/10/2024 SALADE DE PEPINETTE CRIQUE AU CANTAL  COURGETTE BECHAMEL  YAOURT A LA GRECQUE NATURE TARTE AUX POMMES	22/10/2024 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE  BLANQUETTE DE POISSON.  BOULGOUR PILAF  YAOURT AROMATISE BIO  FROMAGE	23/10/2024 CELERI REMOULADE  BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE  SEMOULE  FRUIT DE SAISON  FROMAGE	24/10/2024 SALADE DE CHOU BLANC  CHILI CON CARNE.  RIZ PILAF  FROMAGE  PUREE DE FRUIT	25/10/2024 SALADE DE BLE A LA GRECQUE  OMELETTE BIO A L'ESPAGNOLE.  GRATIN DE BROCOLIS BIO  FROMAGE À TARTINER / PAIN SALADE DE FRUITS	26/10/2024 RADIS BEURRE BOUDIN A L'OIGNON. PUREE DE POTIRON.  YAOURT AROMATISE BIO  FRUIT DE SAISON	27/10/2024 POIREAUX VINAIGRETTE TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS. PUREE DE CELERI. FROMAGE BEIGNET AU CHOCOLAT
28/10/2024 SALADE DE COURGETTES RAPEES A LA FETA  SEICHE A LA SETOISE POMMES DE TERRE VAPEUR  FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL FRUIT DE SAISON	29/10/2024 SALADE HARICOT VERT BIO  ROUGAIL DE SAUCISSE  RIZ CREOLE  PETIT SUISSE SUCRE FRUIT DE SAISON	30/10/2024 POTAGE ST GERMAIN EMINCE DE DINDE FORESTIERE. GRATIN DE COURGE  FROMAGE BLANC AUX FRUITS BROWNIE	31/10/2024 ROSETTE / BEURRE OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES  HARICOT VERT PERSILLES  FROMAGE YAOURT A BOIRE	01/11/2024 CAROTTES RAPEES  DOS DE COLIN SAUCE CITRON  PETITS POIS/CAROTTES.  FRUIT DE SAISON FROMAGE	02/11/2024	03/11/2024

-  Bio
-  VBF
-  MSC
-  VPF
-  AOP, AOC

- Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

- Tous nos menus sont garantis sans OGM par nos fournisseurs conformément à la réglementation

- Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative.

- Les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée