



# Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu de la rentrée</b>	
Salade verte Bio Tomate Bio			Pastèque Melon	
Nuggets de poulet	Boulette de flageolet 		Sauté de dinde LR sauce fines herbes	Emincé de thon tomate basilic
Blé et ratatouille	Courgette persillée et pomme vapeur		<b>Coquillettes Bio semi complète</b> et carotte au cumin	<b>Brocolis persillés Bio et riz Bio</b>
Glace petit pot vanille chocolat	Mimolette Tomme grise		Yaourt aromatisé Yaourt nature	Camembert Coulommiers
	<b>Fruit de saison Bio</b>			Compote pomme banane

C'EST  
LA  
FÊTE



# Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poulet rôti sauce curry</p> <p>Carottes persillées et penne rigate</p> <p>Yaourt nature Bio</p> <p>Yaourt aromatisé framboise Bio</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Courgette râpée au curry</p> <p>Tomate</p> <p>Dahl de lentille corail et riz Bio </p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>		<p>Rôti de bœuf LR au jus</p> <p>Frite et haricot vert</p> <p>Gouda</p> <p>St Paulin</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Chou blanc Bio</p> <p>Carotte Bio</p> <p>Merlu sauce citron </p> <p>Semoule et épinards branche béchamel</p> <p>Cake chocolat</p>





# Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque Melon	Céleri rémoulade Meli Melo de salade			Salade coleslaw Bio Tomate Bio
Dauphinois de gourette et pomme de terre 	Nuggets de poulet  Chou-fleur Bio béchamel Macaroni Bio		Sauté de bœuf LR sauce paprika persil  Carotte et lentille  Cantal AOP Saint Nectaire AOP	Filet de colin sauce crème 
Yaourt aromatisé vanille Bio Yaourt nature Bio	Chouquette crème vanille 		Fruit de saison Bio	Blé et ratatouille  Dessert lacté gélifié chocolat



# Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre Courgette râpée au curry</p> <p>Sauté de porc sauce fines herbes Sauté de dinde LR sauce fines herbes</p> <p>Boulgour Bio et Epinard branche Bio béchamel</p> <p>Fromage blanc Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Pizza tomate emmental et mozzarella </p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Edam St Paulin</p> <p>Compote poire</p>		<p>Chou blanc Bio Tomate Bio Dés d'emmental</p> <p>Rôti de bœuf LR au jus</p> <p>Frite et courgette persillée</p> <p>Gâteau aux pommes</p>	<p>Colin Alaska  pane riz soufflé</p> <p>Gratin de brocolis Bio et Torsade Bio</p> <p>Pointe de brie Carre</p> <p>Fruit de saison</p>





# Menus de la Semaine du 30 septembre au 04 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate Bio Chou rouge Bio Dés de mimolette</p>	<p>Farfalles sauce  champignon à la crème et noisettes</p>		<p>Concombres Carotte râpée</p>	
<p>Rôti de veau LR au jus</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature</p>		<p>Cordon bleu</p>	<p>Colin d'Alaska sauce  épice douce</p>
<p>Purée de haricot vert</p>	<p>Fruit de saison Bio</p>		<p>Riz Bio et Courgette persillée Bio</p>	<p>Brocolis au curry et semoule</p>
<p>Gaufre liégeoise</p>			<p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Gouda Bio St Paulin Bio</p>
				<p>Compote pomme banane</p>



# Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Jambon blanc LR <i>S/P: jambon de dinde</i></p> <p>Pennes Bio et carotte Bio</p> <p>Fromage fondu vache qui rit Fromage fondu tartare</p> <p>Compote tous fruits</p>	<p>Salade coleslaw Bio Salade verte Bio Mozzarella</p> <p>Sauté de bœuf LR sauce tomate origan</p> <p>Purée de chou-fleur</p> <p>Fromage frais de campagne Fromage frais aux fruits</p>		<p>Boulette de sarrasin sauce tomate </p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Cantal AOP Fourme d'ambert AOP</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Panais Bio rémoulade aux pommes Courgette râpée Bio</p> <p>Colin Alaska pané riz soufflé </p> <p>Frite</p> <p>Glace petit pot vanille chocolat</p>



# Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

## Les épices



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Penne sauce pois chiche épinard <b>tandoori</b> et pois chiche rôtis</p> <p>Yaourt aromatisé framboise Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives vinaigrette agrumes cannelle</p> <p>Sauté de dinde LR sauce pommes <b>curry crémée</b></p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Dessert lacté à boire au chocolat</p>		<p>Salade verte Bio mozzarella</p> <p>Nugget dé blé</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Cake aux <b>épices</b> et crème anglaise</p>	<p>Chou blanc Bio</p> <p>Colin d'Alaska sauce aux épices douces</p> <p>Purée de PDT crème <b>muscade</b></p> <p>Compote de pomme poire et <b>cardamone</b></p>

