



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

SEPTEMBRE

OCTOBRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 02/09 AU 06/09	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>MINI CREPE SUCRÉE</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FACON BOURGUIGNON</p> <p>POMMES SAUTÉES</p> <p>VACHE PICON</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>SALADE ICEBERG AUX CROUTONS</p> <p>BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE BASILIC</p> <p>RIZ BIO</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 09/09 AU 13/09	<p>TABOULÉ (semoule BIO)</p> <p>SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE A LA MOUTARDE</p> <p>CHOU FLEUR A LA BÉCHAMEL</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CREME</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>RAISIN</p>	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE DINDE (OF) SAUCE AU MIEL</p> <p>COURGETTES AU FROMAGE</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE</p>	<p>CONCOMBRES SAUCE AU FROMAGE BLANC ET FINES HERBES</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE PAPRIKA</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉS</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>PASTEQUE (à portionner)</p>
DU 16/09 AU 20/09	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE (MSC)</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>SAINT MORET BIO</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>CERVELAS ET CORNICHONS</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO FACON COUSCOUS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>PRUNE</p>	<p>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETES BIO SAUCE CRÈME ET FROMAGE RAPÉ</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>MIMOLETTE (à portionner)</p> <p>GATEAU ANNIVERSAIRE : GATEAU DU CHEF AUX MYRTILLES (à portionner)</p>
DU 23/09 AU 27/09	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)</p> <p>LENTILLONS BIO (local)</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE À LA PROVENCALE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE</p> <p>BROCOLIS A LA CREME</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>ECLAIR CHOCOLAT</p>	<p>SALADE VERTE AU FROMAGE</p> <p><b>ON SE MET AU VERT !</b></p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE, ÉPINARDS, MOZZARELLA SAUCE CREME</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>KIWI BIO </p>
DU 30/09 AU 04/10	<p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON</p> <p>MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>PRUNES</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>TOMME NOIRE IGP (à portionner)</p> <p>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETES BIO ET ALLUMETTES DE DINDE SAUCE FACON CARBONARA</p> <p>SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME POIRE</p>	<p>TARTE AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE COLOMBO</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>POMME HVE</p>
DU 07/10 AU 11/10	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>SAUTE DE DINDE (local) SAUCE FACON BLANQUETTE</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>OEUF DUR ET MAYONNAISE</p> <p>COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RAPÉ</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>POIRE</p>	<p>CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE A LA CIBOULETTE</p> <p>MÉLANGE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BECHAMEL</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>GATEAU ANNIVERSAIRE : GATEAU DU CHEF AUX POMMES (à portionner)</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES (à portionner)</p> <p>JAMBON BLANC</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES ET MAYONNAISE</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>RAISIN</p>
<p> Semaine du goût 2024</p>				
DU 14/10 AU 18/10	<p>BETTERAVES BIO ET VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE</p> <p> LASAGNES AUX LEGUMES</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (locale) (à portionner)</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p>	<p>SALADE ICEBERG</p> <p>FAJITAS AU BOEUF HACHÉ ET SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ BIO JAUNE </p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>COMPOTE POMME COING</p>	<p>CHOU BLANC (local) FACON RÉMOULADE</p> <p>BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERE ET PATATES DOUCES</p> <p>MUNSTER AOP (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUIT (individuelle)</p>	<p>POTION MAGIQUE À LA BAVE DE CRAPAUD (carotte)</p> <p>GRATIN DE COQUILLETES BIO AUX DÉS DE VOLAILLE, AU POTIRON ET AU CHEDDAR MIJOTÉ PAR CASPER</p> <p> MIMOLETTE (à portionner)</p> <p>MINI CRÊPE SUCRÉE AU SANG DE DRACULA (confiture de groseille)</p>