

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

31 août au  
4 septembreCarottes râpées  
Lasagnes  
Salade  
Yaourt pulpé  
MadeleineTomates vinaigrette  
Curry de porc  
Semoule  
Fromage frais + sucre  
Tarte à l'abricotMelon  
Riz, haricots rouges, sauce tomate  
Brie  
Fruit de saisonPâté de campagne  
Steack de colin, thym et citron  
Épinards à la crème  
Pommes vapeur  
Yaourt nature + sucre  
Gâteau au chocolat7 au 11  
septembreSalade piémontaise  
Jambon de volaille, sauce Diable  
Haricots verts  
Camembert  
Fruit de saisonConcombres vinaigrette  
Boulettes de boeuf, sauce tomate  
Purée  
Fromage blanc + sucre  
Gallettes St MichelOeufs mayonnaise  
Paleron de boeuf, sauce poivrade  
Ratatouille  
Yaourt aromatisé  
Beignet fourré pommesMelon  
Rôti de volaille Madras  
Gartin de patates douces  
Yaourt nature + sucre  
Cake vanille, pépites de chocolatTomates mozarella  
Gartin de poisson à la bretonne  
Riz  
Emmental  
Fruit14 au 18  
septembreCarottes râpées  
Nuggets de poulet  
Coquillettes  
Fromage  
Crème dessert chocolatCrêpe au fromage  
Paupiette de veau  
sauce forestière  
Petits pois, carottes  
Suisse sucré  
Fruit de saisonSalade fraîcheur  
Poulet rôti, crumble d'ail  
Pommes rissolées  
Yaourt nature + sucre  
Muffin aux framboisesTomates vinaigrette  
Quiche aux légumes, emmental  
Salade verte  
Buchette lait mélange  
Compote de pommesMelon  
Brandade de poisson  
Vache qui rit  
Tarte au chocolat21 au 25  
septembreCarottes râpées  
Gartin de macaronis à la volaille  
Camembert  
Liégeois vanilleMacédoine  
Escalope de volaille,  
sauce suprême  
Jeunes carottes  
Fromage frais + sucre  
Fruit de saisonTomates, basilic vinaigrette  
Poisson meunière  
Pâtes  
Emmental  
Cocktail de fruitsConcombres Tzatziki  
Haché de boeuf, sauce barbecue  
Frites  
Yaourt nature + sucre  
Gâteau aux pommesSalade automnale  
Beignets de calamars, ketchup  
Poêlée de légumes fromagère  
Cantafrais  
Nappé caramel28 septembre  
au 2 octobreSalade coleslaw  
Saucisses de volaille  
Lentilles  
Fromage  
Dany chocolatSalade du chef  
Blanquette de volaille  
à l'ancienne  
Beignets de brocolis  
Fromage frais + sucre  
FruitConcombres vinaigrette  
Nuggets de poisson, ketchup  
Pommes roty  
Edam  
Génoise, crème anglaiseTomates vinaigrette  
Hachis parmentier  
Salade  
Yaourt nature + sucre  
Fruit de saisonOeufs mayonnaise  
Curry de poisson  
Semoule  
Vache Picon  
Gâteau au chocolat5 au 9  
octobreSalade basque  
Rôti de volaille lyonnaise  
Haricots verts  
Saint Paulin  
Yaourt mixéTomates vinaigrette  
Nuggets de poulet  
Petits pois, carottes  
Fromage frais aux fruits  
Fruit de saisonCéleri rémoulade  
Boeuf bourguignon  
Pâtes  
Tome grise  
Entremets chocolatCarottes râpées  
Couscous végétarien  
Camembert  
Eclair à la vanilleFriand au fromage  
Hâché de thon, sauce tomate  
Purée de pommes de terre, huile  
d'olive et persil  
Rondelé nature  
Compote de pommes12 au 16  
octobreBetteraves vinaigrette  
Pané de blé et carottes  
Mini penne  
Gouda  
Liégeois chocolatSalade de chou blanc, emmental  
Mijoté de volaille barbecue  
Purée  
Yaourt nature + sucre  
Gallettes St MichelCarottes râpées, maïs  
Lasagnes  
Salade  
Fromage  
Salade de fruitsSaucisson sec  
Pizza au fromage  
Salade iceberg  
Suisse sucré  
Fruit de saisonSalade coleslaw  
Poisson, crumble d'épices  
Purée de brocolis  
Camembert  
Fruit

Plat VÉGÉTARIEN

Produit BIO

Produit FAIT MAISON

# MENU



du 1er septembre  
au 16 octobre 2020