

Menus du mois de septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 2 au 6	<p>Betteraves bio <i>Vinaigrette à l'échalote</i></p> <p>Émincé de cuisse de poulet <i>Sauce provençale</i></p> <p>Coquillettes bio Prune</p>	<p>Concombre vinaigrette au fromage blanc et ciboulette</p> <p>Boulette de bœuf <i>Sauce au cumin</i></p> <p>Semoule bio Compote pomme-fraise</p>	<p>Mélange de torsades bio et tomates <i>Vinaigrette au basilic</i></p> <p>Rôti de porc Label Rouge <i>Sauce moutarde</i></p> <p>Petits pois Crème dessert vanille</p> <p><u>Goûter</u> Gâteau au yaourt du Chef Banane bio Lait chocolaté</p>	<p>Quenelle nature <i>Sauce aurore</i></p> <p>Carottes</p> <p>Vache qui rit bio Cake au chocolat du Chef</p>	<p>Salade iceberg <i>Vinaigrette balsamique</i></p> <p>Filet de lieu noir MSC <i>Sauce aux olives</i></p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf Pêche</p>
du 9 au 13	<p>Sauté de porc <i>Sauce crème</i></p> <p>Blé pilaf</p> <p>Munster AOP</p> <p>Flan nappé de caramel</p>	<p>Egrainé végétal de pois bio <i>Sauce basquaise</i></p> <p>Riz de Camargue IGP créole</p> <p>Fromage blanc sucré Région Melon</p>	<p>Tarte au fromage du Chef Rôti de dinde <i>Sauce au miel</i></p> <p>Torsades bio Compote pommes du Chef</p> <p><u>Goûter</u> Cake marbré Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Taboulé bio à la menthe</p> <p>Paupiette de veau FR <i>Sauce romarin</i></p> <p>Haricots verts bio à l'ail Banane bio</p>	<p>Filet de colin d'Alaska MSC <i>Sauce paprika</i></p> <p>Pommes de terre vapeur persillées</p> <p>Edam bio Compote pomme du Chef</p>
du 16 au 20	<p>Tomates <i>vinaigrette basilic</i></p> <p>Knaki de Strasbourg</p> <p>Lentilles bio au jus Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade pommes de terre, maïs <i>vinaigrette aux oignons rouges</i></p> <p>Omelette du Chef au fromage</p> <p>Ratatouille</p> <p>Camembert bio</p>	<p>Blanc de poulet aiguillette <i>Sauce napolitaine</i></p> <p>Pennes bio-emmental râpé Cantal AOP Liégeois chocolat</p> <p><u>Goûter</u> Donut's Compote de pommes Lait + sirop grenadine</p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de bœuf <i>Sauce façon bourguignon</i></p> <p>Semoule bio Suisse sucré</p>	<p>Poisson blanc MSC meunière + citron</p> <p>Gratin de choux-fleurs</p> <p>Emmental bio Gâteau du Chef aux myrtilles</p>
du 23 au 27	<p>Salade de perles, tomates et maïs <i>vinaigrette</i></p> <p>Émincé de filet de poulet <i>Sauce champignons</i></p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Beignet chocolat noisette</p>	<p>Haricots verts bio vinaigrette au Xérès</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Boulette de bœuf <i>Façon couscous</i></p> <p>Semoule bio Emmental Banane bio</p> <p><u>Goûter</u> Cake au chocolat du Chef Suisse sucré Jus de pomme</p>	<p>Animation « On se met au vert »</p> <p>Lasagnes aux épinards et fêta</p> <p>Gouda bio Fromage blanc Région et coulis vert</p>	<p>Filet de saumon MSC <i>Sauce dieppoise</i></p> <p>Riz de Camargue IGP <i>Façon pilaf</i></p> <p>Saint Morêt bio Compote fraîche de pommes bio à la vanille</p>

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. Toutes les viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.