



Semaine du 2 au 6 septembre

Lundi


Carottes râpées **BIO**
Lasagnes de boeuf*
Lasagnes de légumes

Yaourt pulvé
Madeleine(biscuit)


Mardi

Melon
Poisson meunière*
Petits pois, carottes
Brie
Fruit de saison

Mercredi

Tomates mozzarella
Curry de porc* 
Poisson pané*
Semoule
Suisse sucré
Tarte à l'abricot "maison"

Jeudi

Concombre vinaigrette
Saucisse de Toulouse* 
Crêpe au fromage*
Lentilles
Cantafrais
Compote

Vendredi

Œuf mayonnaise
Steak de colin thym et citron*
Purée d'épinards
Yaourt sucré **BIO**
Cake au chocolat "maison"

Semaine du 9 au 13 septembre

Lundi

Salade piémontaise
Blanquette de saumon aux p'tits légumes*

Haricots verts
Camembert
Fruit de saison

Mardi

Salade fraîcheur
Boulettes végétales, sauce tomate*

Pommes noisettes
Fromage **BIO**
Compote

Mercredi

Salade César
Nuggets de volaille, ketchup*
Nuggets de poisson, ketchup*
Piperade
Tome blanche
Pêche au sirop "maison"

Jeudi : VIVE les FRUITS

Melon
Rôti de volaille aux pommes*
Parmentier de légumes "maison"*
Mousseline de patates douces*
Yaourt sucré
Cake vanille, fleur d'oranger "maison"

Vendredi

Tomates vinaigrette
Haché de bœuf, sauce porto*
Quiche aux légumes "maison"*
Coquillettes **BIO**
Vache qui rit
Dany vanille

Semaine du 16 au 20 septembre

Lundi

Radis, beurre
Cordon bleu*
Poisson pané*
Petits pois, carottes
Carré de l'Est
Mousse au chocolat

Mardi

Crêpe au fromage
Paupiette de veau, sauce forestière*
Ragoût de haricots blancs "maison"*
Haricots beurre **BIO**
Suisse sucré
Compote

Mercredi

Salade fraîcheur
Poulet rôti, crumble d'ail*
Pissaladière au thon "maison"*
Pommes rissolées
Saint Nectaire
Cocktail de fruits "maison"

Jeudi :


Tomate vinaigrette **BIO**
Omelette, ketchup*
Riz
Bûchette lait mélangé
Fruit de saison

Vendredi

Melon
Brandade de poisson*
Emmental
Génoise au chocolat, crème anglaise"maison"

Semaine du 23 au 27 septembre

Lundi

Concombre vinaigrette
Gratin de macaronis au jambon* 
Gratin de macaronis aux p'tits légumes*
Camembert
Liégeois vanille


Mardi

Cervelas ou macédoine mayonnaise
Escalope de volaille, sauce suprême*
Crêpe au fromage*
Jeunes carottes
Gouda
Fruit de saison **BIO**

Mercredi

Tomates, cœur de palmier
Poisson meunière*
Spaghettis
Emmental
Mousse au chocolat

Jeudi

Carottes râpées
Haché de bœuf, sauce barbecue* 
Tarte saumon, brocolis*
Pommes noisettes
Yaourt sucré
Gâteau aux pommes "maison"

Vendredi

Salade de pâtes aux p'tits légumes
Beignets de calamars, ketchup*
Poêlée de légumes "maison" **BIO**
Cantafrais
Nappé caramel

* Repas standard * Repas sans viande

CES MENUS SONT COMMUNIQUES SOUS RESERVE DE CHANGEMENTS IMPREVUS

salade fraîcheur: concombre, pastèque
salade césar : salade, tomate, maïs, fromage, volaille et croûtons



Semaine du 30 septembre au 4 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1 / 2 pamplemousse Saucisses knack* Blanquette de saumon* Lentilles BIO Edam Cocktail de fruits	Salade du chef Poulet rôti (escalope maternelle)* Boulettes végétales, sauce tomate* Beignets de brocolis Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade de riz niçois Rôti de porc à la lyonnaise* Nuggets de poisson, ketchup* Poêlée de légumes Carré de l'Est Yaourt pulpé	Salade coleslaw Hachis parmentier* Parmentier de légumes* Fromage Fruit de saison BIO	Tomate vinaigrette BIO Curry de poisson* Semoule Vache qui rit Eclair à la vanille

Semaine du 7 au 11 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : entre FRUITS et LEGUMES	Vendredi
Céleri rémoulade Quenelles de brochet, sauce crustacés* Penne Saint Paulin Yaourt velouté	Taboulé Nuggets de blé, ketchup* Petits pois Bûchette lait mélangé Fruit de saison BIO	Salade de tomate et thon Bœuf braisé Stroganoff* Crêpe au fromage* Printanière de légumes Tome grise Beignet framboise	Carottes râpées, pommes et raisins BIO Risotto de céleri et saucisses* Œuf dur Chimay* Riz Camembert Cake chocolat et courgettes "maison"	Potage au potiron Steak de colin, crumble d'épices* Purée de pomme de terre, huile d'olive et persil Rondelé nature Compote "maison"

Semaine du 14 au 18 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi :	Vendredi
Betteraves vinaigrette Rôti de porc au jus* Crêpe au fromage* Haricots blancs à la tomate Gouda Fruit de saison	Salade chou, emmental Steak de colin tomates cerises et épinards* Coquillettes BIO Mimolette Liégeois chocolat	Carottes râpées Raviolis de bœuf* Raviolis végétaux* Brie Semoule au lait "maison"	Salade verte, mimolette Couscous* Couscous de légumes* Cantafrais Fruit de saison	Crêpe au fromage Haché de thon, sauce tomate* Chou-fleur persillé BIO Yaourt pulpé Palet breton (biscuit)

Semaine du 21 au 25 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise Hachis parmentier* Parmentier de légumes* Fromage BIO Compote "maison"	Betteraves vinaigrette Colombo de porc* Filet de cabillaud Vermouth* Riz, petits pois Yaourt pulpé Madeleine	Pâté de campagne ou œuf en gelée Haché de veau sauce forestière* Flamiche aux poireaux* Haricots verts et flageolets Emmental Fruit de saison	Carottes, maïs BIO Rôti de dinde, sauce tomate* Omelette, ketchup* Pommes noisettes Camembert Gâteau au yaourt, pépites de chocolat "maison"	Salade de pomme de terre et tomates Poisson pané, citron* Chou fleur béchamel Yaourt sucré Cocktail de fruits

Semaine du 28 au 1er novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi HALLOWEEN	Vendredi
Carottes râpées BIO Cassoulet toulousain* Gratin de légumes à la fête* Fondu Président Nappé caramel	Betteraves vinaigrette Filet de lieu meunière* Lasagnes de légumes* Farfalles Camembert Compote	Friand au fromage Moussaka* Boulettes végétales, sauce tomate* Riz Bûchette lait mélangé Crème dessert vanille	Tomates cerises, bâtonnets de surimi Nuggets de poulet, ketchup* Parmentier de légumes au potiron* Purée de potiron Yaourt sucré BIO Cookies pépites de chocolat "maison"	

* Repas standard * Repas sans viande