

Menu

Mardi 1 au vendredi 4 septembre

Lundi

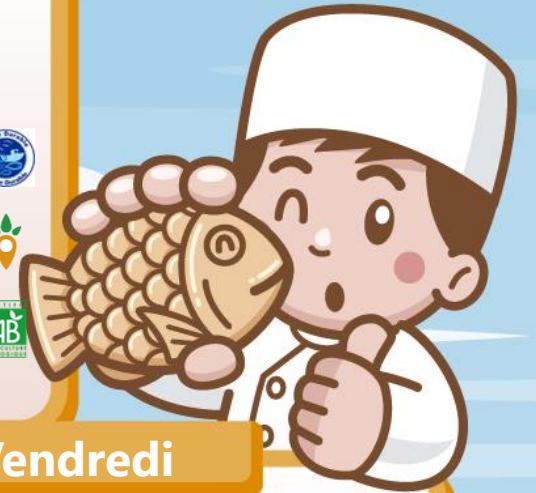
Mardi

Melon

Spaghettis aux 2 saumons

Sauce Boursin

Yaourt



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Tomate / fêta



Escalope à la crème

Riz



Chèvre

Nectarine

Pastèque

Croustillant fromage

Beignet de courgettes

Kiri

Donuts



Taboulé



Poulet

Purée de brocolis

Camembert

Banane



Produit local



Produit biologique



Haute valeur environnementale



Issu de la pêche durable



Fait maison

Menu

Lundi 7 et vendredi 11 septembre

Lundi

Pastèque

Pâtes à la carbonara

Gruyère râpé

Petits suisses



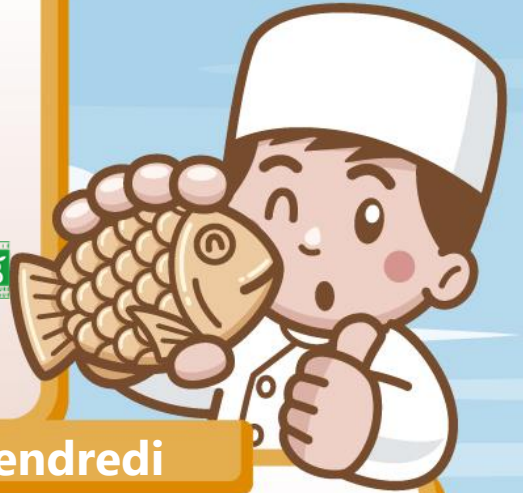
Mardi

Salade verte

Lasagnes de légumes et
fromage

Yaourt

Fruit de saison



Mercredi

Riz / Surimi

Poisson meunière

Ratatouille

Mimolette

Fruit



Jeudi

Melon

Burger au poisson

Sauce tartare et cheddar

Potatoes

Fruit de saison



Vendredi

Céleri

Carbonade de bœuf

Purée de pommes de terre /
carottes

Emmental

Cookie



Produit local



Produit biologique



Haute valeur environnementale



Issu de la pêche durable



Fait maison

Menu

Du lundi 14 au vendredi 18 septembre

Lundi

Carottes

Poisson sauce normande

Riz

Banane



Mardi

Pastèque

Bolognaise de lentilles torti
crème

Fromage blanc

Fruit



Mercredi

Tomate / mozzarella

Rôti de bœuf

Rösti de légumes

Riz au lait



Jeudi

Melon

Jambon

Gratin dauphinois

Brie

Fruit



Vendredi

Blé / tomate

Poulet

Carotte

Munster

Fruit



Produit local



Produit biologique



Haute valeur environnementale



Issu de la pêche durable



Fait maison

Menu

Du lundi 21 au vendredi 25 septembre

Lundi

Melon
Saucisse volaille
Purée brocolis-pommes de terre
Panna cotta
Coulis de fruits rouges



Mardi

Pastèque
Sauté de veau au curry
Pâtes
Camembert
Fruit de saison



Mercredi

Crêpes au fromage
Poisson
Jardinière de légumes
Petits suisses
Fruit



Jeudi

Radis
Poulet basquaise
Riz
Yaourt
Fruit de saison



Vendredi

Concombre à la crème
Pané fromager
Chou fleur au curry
Bûche de chèvre
Paris Brest



Produit local



Produit biologique



Haute valeur environnementale



Issu de la pêche durable



Fait maison



Menu

Du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre

Lundi

Carottes / chou
Jambalaya de poulet
Riz / tomate
Mimolette
Entremets



Mardi

Lentilles à la crème et
saumon au curry
Carbonade de bœuf
Carottes
Edam
Fruit de saison



Mercredi

Salade verte
Lasagne de légumes
Fromage
Riz au lait

Jeudi

Tomate / féta
Feijoada
(saucisse Montbéliard + sauté
de porc)
Haricots rouges
Fromage blanc



Vendredi

Taboulé
Poisson pané
Haricots verts à la crème
Cantal
Fruit de saison



Produit local



Produit biologique



Haute valeur environnementale



Issu de la pêche durable



Fait maison

