

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	Jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Carottes râpées Salade de tortis	Concombre au fromage blanc Betteraves au vinaigre de framboise	Salade de pomme de terre Tomate à l'échalote	Menu de la rentrée Cocktail de rentrée: Jus de pomme	Saucisson à l'ail/cornichons œuf dur mayonnaise
Filet de poulet au jus SV: Omelette	Filet de lieu sauce oseille	Rôti de bœuf et ketchup SV: Quenelles sauce au thym	Salade iceberg vinaigrette	Poisson meunière
Pâtes Coquillettes Ratatouille	Haricots verts Boulghour	Courgettes en persillade	Pizza au fromage du chef	Pomme de terre vapeurs
Yaourt nature et sucre	Tomme blanche Chantailou ail et fines herbes	Camembert Bûchette mi chèvre	Yaourt au lait entier nature et sucre Ferme de Viltain (78)	C'est moi qui choisis : Fromage blanc nature et sucre (4g) ou et confiture
Pêche Nectarine	Compote de pomme	Melon (à couper sur place)	Banane sauce chocolat	Pastèque Pêche

Menu du Sud

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Radis et beurre Chou Fleur sauce vinaigrette	Haricots beurre vinaigrette Tomate vinaigrette balsamic	Carottes râpées vinaigrette à la coriandre Betteraves vinaigrette	Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette	Salade verte vinaigrette feta et maïs
Dos de colin sauce tomate	Jambon blanc* SV: Gratin de tortis	Boulettes végétarienne sauce tajine	Haut de cuisson de poulet rôti SV: Colin à l'aneh	Hachis parmentier SV: Brandade de poisson
Purée de pommes de terre et courgettes	Pâtes coquillettes	Semoule au curcuma	Epinards et pommes de terre au jus	Edam Carré fondu
Carré Liguel Petit Moulé Nature	Yaourt au lait entier à la vanille Ferme de Sigy (77)	Mimolette	Yaourt nature et sucre	Esquimaux
Prune Raisin	Compote de pomme banane	Poire	Clafoutis pomme poire du chef	

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Salade de flageolets Tomate vinaigrette	MENU DU SPORTIF (coupe du monde rugby) Salade vitaminé (carottes, betterave, soja, vinaigrette)	Salade de PDT vinaigrette Chou fleur façon cocktail	Tomate au poivron salade verte	Entrée du bout des doigts (emmental, mimolette, tomate) Courgettes au pesto
Sauté de bœuf sauce brune	Bolognaise aux épices italiennes SV: Bolognaise de thon	Omelette fraîche	Gratin de PDT au jambon* SV: Gratin de PDT au fromage	Colin sauce crème
Carottes au miel et romarin	Pâtes coquillettes Emmental râpé Raisin / Pêche	Petits pois au jus	Gouda Camembert	Purée de pomme de terre et carotte
Brie Vache qui rit Melon (à couper sur place)	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Compote de pomme abricot	Bleu Petit moulé
	Prunes Poire			Duo de fruits de saison

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Carottes râpées Radis et beurre	Salade mélée vinaigrette Salade de PDT à l'ancienne	Potage poireaux pomme de terre	Menu pour la planète Betterave BIO vinaigrette à l'ail Salade verte	Tomate mozzarella Endives aux croûtons à l'ail
Haut de cuisson de poulet rôti au jus d'herbes SV: Poisson pané	Dos de colin sauce estragon	Emincé de porc* sauce moutarde SV: Omelette	Riz BIO cuisinés aux allumettes de dinde façon à la reine Yaourt nature LOCAL BIO et sucre Quart de lait (95)	Sauté de bœuf façon bourguignon SV: Nuggets de poisson
Salsifis persillés	Semoule Brocolis à l'origan	Lentilles et carottes	Yaourt nature LOCAL BIO et sucre Quart de lait (95)	Haricots verts en persillade
Suisse aux fruits	Brie Chantailou ail et fines herbes	Mimolette Coulommiers	Pomme BIO	Fromage blanc et sucre
Poire Raisin	Liégeois chocolat	Prunes Poire		Gâteau du chef à la vanille

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	Jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Chou blanc et carottes Betteraves aux pommes	Salade batavia vinaigrette Céleri au F. blanc au cumin	Repas de ma grand-mère Potage Saint Germain (pois cassés)	C'est moi qui choisis : Toast et sardinade ou Toast et houmous Emincés de dinde sauce crème SV: Lieu sauce Armoricaïne	Brocolis vinaigrette au fromage blanc Œuf dur mayonnaise
Saucisse fumée SV: Boulettes végétales	Gratin de coquillettes au poisson (Emmental râpé, béchamel, coquillettes, morceaux de colin)	Rôti de bœuf au jus	Haricots verts	Filet de colin meunière et citron
Haricots blancs à la tomate	Camembert Fromage frais Petit moulé	Carottes persillées	Duo de fromage blanc et compote, pépites de speculoos	Epinards et pommes de terre au jus
Edam Carré Liguel	Poire Banane	Suisse nature et sucre Raisin		Vache qui rit Brie Raisin
Mousse au chocolat noir				1/2 pamplemousse et sucre

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	Jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Radis et beurre Salade de lentilles à l'échalote	Potage de potiron	Taboulé à la menthe Chou blanc à l'ananas	HAPPY TARTERIE Concombre vinaigrette Quich'o bolo du chef SV: Tarte chèvre tomate basilic Salade mélée	Carottes râpées Endives au fromage blanc (à couper sur place)
Dos de colin sauce citronnée	Sauté de veau à la crème SV: Poisson pané et ketchup	Filet de poulet au jus SV: Quenelles nature à la tomate		Chili sin carne
Pâtes coquillettes	Semoule Blettes en persillade	Chou fleur persillé		Riz
Bûchette vache chèvre Rouy	Yaourt nature et sucre	Mimolette Camembert		Edam Coulommiers
Prunes Pomme	Poire sauce chocolat ou sauce caramel	Raisins		Crème dessert chocolat Ferme de Sigy (77)

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Salade verte Champignons sauce fromag blanc ciboulette	Betterave vinaigrette Chou rouge aux pommes	Potage cultivateur	Carottes râpées Salade de PDTaux cornichons et à l'échalote	Repas Montagnard Salade verte Tartiflette*
Filet de lieu sauce rougail	Rôti de bœuf sauce aux champignons SV: Omelette	Boulettes végétariennes	Dos de colin sauce normande	Fromage blanc et confiture de mytilles
PDT vapeur persillées Chou fleur	Haricots verts persillés	Petits pois au jus	Semoule Salsifis en persillade	Poire
Camembert Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Gouda Brie	Suisse nature et sucre	
Compote pomme abricot	Pomme Poire	Gâteau du chef aux poires et pépites de chocolat	Raisins	

lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
Betterave vinaigrette Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de tortis et tomate vinaigrette Haricots beurre à l'échalote	Œuf dur mayonnaise Céleri rémoulade	Salade batavia vinaigrette Taboulé libanais	Couleurs D'automne Potage Potiron Poisson meunière et citron
Sauté de porc* sauce moutarde SV: Dos de colin sauce tomate	Filet de lieu sauce oseille	Rôti de bœuf sauce brune SV: Pané du fromager	Moelleux de bœuf aux quatre épices SV: Cubes de colin sauce crème	Carottes et panais persillés Fromage blanc nature et sucre Gâteau du chef à la crème de marron
Epinards et pommes de terre au jus	Courgettes persillées Riz	Lentilles	Pâtes coquillettes Ratatouille	
Bleu Fromage fondu Liégeois vanille	Yaourt nature et sucre ou et crème de marron Orange Ananas (à couper sur place)	Bûchette vache chèvre Fromage fondu Compote de pomme cassis	Coulommiers Chanteneize Poire Banane	

lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	Jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
Chou blanc vinaigrette Salade de Pâtes et mimolette	Salade de lentilles Sardines à l'huile	Endives vinaigrette Salade mélée	Salade iceberg vinaigrette Salade de PDT	FERIE
Boulettes végétariennes sauce aux pruneaux	Dos de colin sauce estragon	Sauté de bœuf façon carbonade SV: Poisson gratiné	Pizza aux fromages du chef	
Chou fleur	Haricots verts	Frites	Yaourt nature et sucre	
Carré de Liguel Gouda	Rouy Chantailou ail et fines herbes	Suisse nature et sucre	Orange 1/2 Pamplemousse et sucre	
Compote pomme banane	Poire Pomme	Sablés des flandres		

