



MENU SEPTEMBRE A OCTOBRE

Semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pastèque Nuggets de poulet Coquillettes Petit Fruité BIO	Couscous aux pois chiches Petit moulé ail et fines herbes Yaourt aromatisé vanille BIO	Hachis Parmentier Coulommiers Donut	Rôti de porc au jus Carottes Petit suisse sucré Tarte framboise	Saucisson à l'ail Cordon bleu de volaille Haricots verts BIO Gélifié vanille

Semaine du 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ORANGE Saucisse de Francfort Purée de carottes au cumin Mimolette à la coupe Fruit	Salade de concombres et tomates en dés Rôti de bœuf Chou-Fleur Béchamel Yaourt abricot de la Ferme du Coudroy	Tomate Rôti de porc froid Penne 50% Ratatouille 50% Yaourt sucré	Salade de Boulgour BIO Torsades aux légumes provençaux et au fromage Gâteau au yaourt du chef	Brandade de poisson Camembert Fruit














Semaine du 18 au 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Houmous Beignets de chou-fleur Pommes vapeur Yaourt sucré BIO de la laiterie Brin d'Herbe	Pâtes BIO à la bolognaise Emmental à la coupe Fruit BIO	ASIE Salade de chou chinois Emincé de poulet sauce soja Riz 50% Carottes bâtonnets 50 % Flan coco maison	Rôti de porc sauce dijonnaise Lentilles cuisinées Fromy Purée de pommes Bio	Terrine de campagne Colin meunière Epinards 50% Purée 50% Gâteau yaourt au citron












Semaine du 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Omelette BIO Courgettes BIO Vache qui rit BIO Crème dessert au chocolat BIO	Tomate vinaigrette Parmentier de lentilles Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Sauté de porc braisé Haricot beurre à la tomate Pont l'Evêque AOP Purée de pommes BIO	Cœur de colin sauce bonne femme Carottes 50% Pommes vapeur 50% Yaourt sucré Fruit	Carottes râpées à l'orange Emincé de bœuf façon fajitas Riz Gélifié chocolat











Semaine du 2 au 6 octobre 2023







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes de Bœuf Bio aux légumes  	Potage maison  Paupiette de Veau à l'ancienne   Chou-fleur BIO 50%  Pommes vapeur 50%  Flan nappé caramel	Crudités BIO vinaigrette Pasta aux lentilles  Petit suisse aromatisé Entremet  vanille	Betteraves vinaigrette Poulet rôti Choux de Bruxelles 20% Carottes 80%  Yaourt sucré BIO	 Gratin  Dauphinois  Gouda à la coupe Fruit

Semaine du 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Saint Germain  Mac'n cheese  Yaourt nature sucré de la laiterie  Brin d'Herbe 	Potage à la tomate Rôti de bœuf  Petit suisse aromatisé Fruit BIO	Chipolatas  Semoule 50% Mélange de légumes oriental 50%  Camembert Ile flottante	MARRON Rissoto à la crème de champignon  Rondelé aux noix Gâteau au chocolat du chef 	Moules à la crème  Frites Emmental à la coupe Purée de pommes BIO 

Semaine du 16 au 20 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves BIO  vinaigrette Nuggets de poulet Purée 80% Côtes de bettes béchamel 20%  Mousse au chocolat	Chipolatas Fondue  de poireaux Petit moulé nature Flan nappé caramel	Potage à la tomate Chili sin carné  Gâteau maison au yaourt 	Gratin de chou-fleur au jambon  Gouda à la coupe Fruit BIO 	Friand au fromage Cœur de colin  à la crème de curry Trio de légumes d'hiver  Purée de pommes BIO 

-  Nouveauté
-  Préparation contenant au moins un ingrédient « Egalim »
-  Viande Bovine d'origine française
-  Produits locaux
-  Produits BIO
-  Préparation sur place