

Menus du 2 septembre au 18 octobre 2024

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 02/09 AU 06/09	TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	MELON (à portionner) CORDON BLEU DE DINDE POMMES NOISETTE ET KETCHUP CRÈME DESSERT VANILLE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	MÉLANGE DE TORSADES BIO ET TOMATES VINAIGRETTE SALADE DE RIZ BIO, TOMATES, MAIS, VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES COMPOTE POMME FRAISE COMPOTE POMME POIRE	SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CRÈME ANGLAISE (à portionner) CAKE AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
DU 09/09 AU 13/09	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE POMME DE TERRE, TOMATES, MAIS, VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE BROCOLIS À LA BÉCHAMEL RAISIN POMME (HVE)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CHOU BLANC RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE QUENELLE NATURE SAUCE AURORE RIZ BIO FLAN NAPPÉ CAMEL LIÉGEOIS VANILLE	FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA POMMES DE TERRE SAUTÉES CHANTENEIGE KIRI PASTÈQUE (à portionner)	RÔTI DE DINDE SAUCE AU MIEL COURGETTES AU FROMAGE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE
DU 16/09 AU 20/09	MELON (à portionner) POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE MINI-CRÈPE SUCRÉE	BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO CANTAL AOP (à portionner) EMMENTAL (à portionner) PRUNE PÊCHE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE TOMATE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE CRÈME ET FROMAGE RÂPÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ COMPOTE POMME BANANE COMPOTE POMME PASSION	AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL MIMOLETTE (à portionner) TOMME NOIRE (à portionner) GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : GÂTEAU DU CHEF AUX MYRTILLES (à portionner)
DU 23/09 AU 27/09	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE À LA PROVENCALE PETITS POIS ET CAROTTES FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) LENTILLONS BIO (local) YAOURT AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	SALADE DE PERLES, TOMATES ET MAIS, VINAIGRETTE SALADE DE POMME DE TERRE, OIGNON, CORNICHON ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRON RATATOUILLE RAISIN BLANC POIRE	ON SE MET AU VERT! LASAGNE AUX ÉPINARDS GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME-VANILLE DU CHEF (à portionner)
DU 30/09 AU 04/10	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CHOU BLANC (local) RÂPÉ VINAIGRETTE RAVIOLINS RATATOUILLE SAUCE CRÈME CRÈME DESSERT CHOCOLAT CRÈME DESSERT VANILLE	BEIGNET DE CALAMARS À LA ROMAINE MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL TOMME NOIRE IGP (à portionner) EDAM (à portionner) PRUNE FRUIT 2ÈME CHOIX	TORSADES BIO ET ALLUMETTES DE DINDE SAUCE FAÇON CARBONARA SAINT-PAULIN (à portionner) TOMME GRISE (à portionner) COMPOTE POMME POIRE COMPOTE POMME (HVE)	CAKE TOMATE-BASILIC DU CHEF (à portionner) SAUTÉ DE PORC (OF, local)* SAUCE COLOMBO HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS COUPELLE DE SALADE DE FRUITS AU SIROP
DU 07/10 AU 11/10	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE FILET DE COLIN SAUCE À LA CIBOULETTE MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BÉCHAMEL FROMAGE BLANC SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ	SAUTÉ DE DINDE (local) SAUCE FAÇON BLANQUETTE CAROTTES VICHY CHANTENEIGE SAMOS BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)	OEUF DUR ET MAYONNAISE SURIMI ET MAYONNAISE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) POIRE BANANE	POTAGE DE LÉGUMES (à portionner) JAMBON BLANC* POMMES DE TERRE SAUTÉES ET MAYONNAISE RAISIN POMME (HVE)
RENCONTRES DU GOÛT 2024 : LES SAVEURS				
DU 14/10 AU 18/10	RAVIOLIS AUX LÉGUMES SAUCE CIBOULETTE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) PRUNE	SALADE ICEBERG FAJITAS AU BOEUF HACHE SAUCE PAPRIKA ET POIVRON RIZ BIO JAUNE COMPOTE POMME COING	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES MUNSTER AOP (à portionner) CRÈME DESSERT AU CAMEL	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE AIGRE-DOUCE BEIGNET DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC AROMATISÉ TARTE AUX POIRES BOURDALOUE (à portionner)

*Plat faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."