

Menus du 1 au 5 septembre

Légende :



Lundi 1er septembre

C'est la rentrée

Pastèque
Pâté de campagne

Sauté de dinde
Sauce ketchup cuisinée

Pommes de terre rissolées
Epinards béchamel

Saint Nectaire AOP
Yaourt à boire

Crème au chocolat
Compote pomme
banane BIO

Mardi 2 septembre

Melon jaune
Salade de pépinettes

Poisson blanc meunière
Citron

Purée de patate douce
Haricots verts BIO à l'ail

Saint Paulin
Yaourt aromatisé

Muffin
Pomme au four

Mercredi 3 septembre

Jeudi 4 septembre

Avocat et mayonnaise
Cake olive et emmental

Saucisse de Strasbourg

Blé BIO pilaf
Carottes à la vapeur

Bûchette lait mélange
Suisse sucré

Fruit de saison
Flan à la vanille

Vendredi 5 septembre

Crêpe au fromage
Salade verte et croûtons

Dahl de lentilles BIO

Gratin de courgettes
Coquillettes BIO

Emmental BIO râpé
Yaourt régional

Gaufre liégeoise
Fruit de saison

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Menus du 8 au 12 septembre

Légende :



Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Melon Salade pommes de terre Rôti de porc LR Sauce à l'ancienne Polenta Petits pois Gouda BIO Suisse fruité Crêpe sucrée Fruit de saison	Rosette et cornichon Oeuf et mayonnaise Paupiette au veau Sauce paprika Boulgour BIO Chou fleur persillé Rouy Fromage blanc sucré Mousse au chocolat Salade de fruits		Les herbes aromatiques Friand à la viande Concombre au fromage blanc et ciboulette Poisson du jour MSC Sauce aux herbes de provence Tomate aux aromates Coquillettes BIO Tomme blanche Verre de lait Poire au sirop Moelleux citron et basilic	Pastèque Betteraves à la framboise Omelette nature Sauce aurore Haricots plats Riz BIO créole Cantal AOP Yaourt à boire Donuts Compote pomme BIO

Menus du 15 au 19 septembre

Légende :



Lundi 15 septembre

Rosette et cornichon
Salade de perles



Haut de cuisse de poulet
Sauce aux olives



Flageolets
Haricots beurre persillés



Carré de Liqueil
Yaourt sucré

Fruit de saison
Ile flottante

Mardi 16 septembre

Tarte au fromage
Macédoine de légumes



Filet de colin MSC au four
Citron



Fenouil
Blé BIO à la tomate



Tomme noire IGP
Fromage blanc et miel

Fruit de saison
Liégeois vanille

Mercredi 17 septembre

Jeudi 18 septembre

Avocat et mayonnaise
Taboulé (semoule BIO)



Crispy de blé

Brocolis béchamel



Bûchette lait mélange
Suisse sucré

Fruit de saison
Cake aux pépites
de chocolat

Vendredi 19 septembre

Escalade en Italie

Salade iceberg

Vinaigrette au basilic

Melon jaune



Lasagnes au boeuf BIO
du chef



Maasdam BIO



Fromage blanc et copeaux
chocolat façon
stracciatella



Gâteau Basque

Fruit de saison





ENTOURE TON PLAT ITALIEN PRÉFÉRÉ



RETROUVE L'OMBRE DE LA CATHÉDRALE DE MILAN



QUEL TYPE DE PÂTE APPARAÎT UNE SEULE FOIS ?



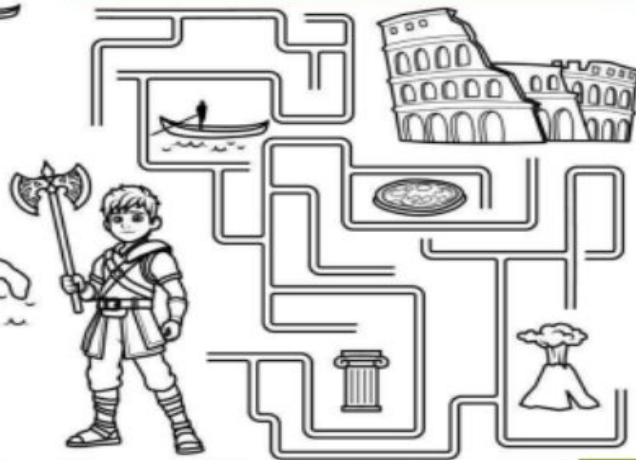
Voyage en Italie



COMBIEN EN COMPTES-TU
SUR CETTE PAGE ?



AIDE LE GLADIATEUR À TROUVER
SON CHEMIN JUSQU'AU COLISÉE



Menus du 22 au 26 septembre

Légende :



Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Chorizo et beurre Chou fleur façon cocktail Sauté de porc régional Sauce barbecue Pommes de terre sautées Julienne de légumes Tomme grise Yaourt à boire Mousse au chocolat Fruit de saison	Crêpe jambon et fromage Lentilles BIO à l'échalote Poisson meunière MSC Citron Courgettes à la tomate Pépinettes Mimolette Fromage blanc et coulis de fruits jaunes Tarte croisillon abricot Fruit de saison		Salade et croûtons Pizza au fromage Boulettes au boeuf Sauce tajine Riz BIO Carottes régionales Bûche du Pilat Suisse fruité Eclair vanille Poire au sirop	Beignet de brocolis Concombre au persil Gratin de coquillettes BIO, piperade et mozzarella Camembert Fromage blanc et confiture Fruit de saison Panna cotta et coulis de fruits rouges