



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 04 AU 08					<p>CONCOMBRES À LA BULGARE</p> <p>CHIPOLATAS* (sp : saucisse de volaille)</p> <p>LENTILLONS BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>
DU 11 AU 15	<p>REPAS FROID</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>SALADE DE COQUILLETES BIO, OEUF DUR, EMMENTAL ET DÉS DE TOMATES</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>BIGNET FRAMBOISE (A et FC)</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>TABOULÉ BIO À LA MENTHE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (IGP) SAUCE AU PAPRIKA</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>ABRICOT</p>	<p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>ROSETTE* ET CORNICHONS (sp : roulade de surimi mayonnaise)</p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE AU CITRON</p> <p>RIZ DE CAMARGUE (IGP) PILAF</p> <p>SAINT NECTAIRE (AOP) (à portionner)</p> <p>PÊCHE</p>
DU 18 AU 22	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC (VPF) SAUCE AU CURRY (sp : boulettes végétales sauce curry)</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉE (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMMES BIO</p>	<p>SALADE DE RIZ DE CAMARGUE (IGP), TOMATES ET MAIS VINAIGRETTE</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>TOMME NOIRE (AOP) (à portionner)</p> <p>NECTARINE</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</p> <p>MERQUEZ GRILLÉES</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>BROWNIE (A et FC)</p>	<p>PASTÈQUE (à portionner)</p> <p>TORTILLA "MAISON"</p> <p>CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>RÔTI DE DINDE (OF) SAUCE TARTARE</p> <p>POMMES DE TERRE ET OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 25 AU 29	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>BOLOGNAISE DE LENTILLONS DE CHAMPAGNE BIO</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>ET EMMENTAL RÂPÉ BIO</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) AUX ÉPICES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>PETIT MOULÉ</p> <p>ABRICOT</p>	<p>TOMATES ET MAIS VINAIGRETTE AUX ÉPICES MEXICAINES</p> <p>WRAP : BLANC DE POULET TYPE AIGUILLETES, SALADE ICEBERG, SAUCE BLANCHE KEBAB</p> <p>SUISSE AROMATISÉ</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS (sp : tartnade de thon)</p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>RIZ DE CAMARGUE (IGP) PILAF</p> <p>CANTAL (AOP) (à portionner)</p> <p>PÊCHE</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>CHIPOLATAS* AU JUS (sp : paré du fromager)</p> <p>PIPERADE</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>CLAFOUTIS AUX CERISES (à portionner)</p>
DU 01 AU 05	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CITRON</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PASTÈQUE (à portionner)</p> <p>RAVIOLINI VERDURA SAUCE CRÈME</p> <p>FROMY</p> <p>COMPOTE POMMES-FRAMBOISE</p>	<p>SALADE ICEBERG AUX DÉS DE FROMAGE</p> <p>STEAK HÂCHÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PAPRIKA</p> <p>BOULGHOUR BIO</p> <p>MIMOLETTE (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p> <p>DONUTS* (A et FC)</p>	<p>TABOULÉ À LA MENTHE</p> <p>PAVÉ DE JAMBON* (OF) À LA DUJONNAISE (sp : boulettes végétales sauce du jour)</p> <p>JEUNES CAROTTES</p> <p>TOMME BLANCHE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 08 AU 12	<p>MELON JAUNE (à portionner)</p> <p>PILONS DE POULET SAUCE BARBECUE</p> <p>POMMES GRENAILLES</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE À LA MOZZARELLA</p> <p>ROTI DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE (sp : roti de dinde sauce du jour)</p> <p>RIZ BIO</p> <p>SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>LIÉGEAIS CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE PERLES TOMATES MAIS</p> <p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>REPAS FROID</p> <p>SUISSE AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAKE OLIVES TOMATES (à portionner)</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CURRY</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>KIRI</p> <p>PÊCHES AU SIROP</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE* ET CORNICHONS (sp : roulade de surimi mayonnaise)</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 15 AU 19	<p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>PASTÈQUE (à portionner)</p> <p>LASAGNES DE LÉGUMES</p> <p>BÛCHETTE MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-FRAISES</p>	<p>GASPACHO (à portionner)</p> <p>JAMBON BLANC* (OF) ET MAYONNAISE (sp : jambon de dinde et mayonnaise)</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>VACHE PICON</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>FILET DE SAUMON SAUCE ANETH</p> <p>HARICOTS BEURRE AIL ET PERSIL</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE ASIATIQUE (ananas, carottes, maïs, radis, haricots mungo)</p> <p>ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) AUX OIGNONS</p> <p>RIZ BIO CANTONNAIS</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>MOELLEUX NOIX DE COCO (à portionner)</p>
DU 22 AU 26	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE</p> <p>REPAS FROID</p> <p>TABOULÉ AU POULET</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p>MONTBOISSIER (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>SALADE DE BLÉ FRAÎCHEUR</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PROVENÇALE</p> <p>COURGETTES SAUTÉES À L'HUILE D'OLIVE</p> <p>TOMME BLANCHE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-PASSION</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>PENNES À LA CARBONARA* (sp : penne aux dés de volaille)</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE</p> <p>NUGGETS VÉGÉTARIEN ET STICK DE KETCHUP</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)</p>
du 29 au 31	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE WATERZOI</p> <p>RIZ BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE</p> <p>FLAN DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE À LA MÉRIDIONALE</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-ANANAS</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>AIGUILLETES DE POULET (OF) SAUCE CURRY</p> <p>PETITS POIS</p> <p>SAINT-MORÉT</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>C'EST LA RENTRÉE!</p>	

*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.