



JOUR SEMAINE	SEMAINE DECOUVERTE : GOÛT DU VOYAGE						VACANCES SCOLAIRES					
	Semaine 36 4 au 8 septembre 2023	Semaine 37 11 au 15 septembre 2023	Semaine 38 18 au 22 septembre 2023	Semaine 39 25 au 29 septembre 2023	Semaine 40 2 au 6 octobre 2023	Semaine 41 9 au 13 octobre 2023	Semaine 42 16 au 20 octobre 2023	Semaine 43 23 au 27 octobre 2023	Semaine 44 30/10 au 3 novembre 2023			
LUNDI	RENTREE ET VEGETARIEN Salade de betteraves rouges au basilic Croustillant au fromage Purée pommes de terre, carottes BIO Bûche de chèvre à la coupe Yaourt à boire	Taboulé (semoule BIO) Bouchées plein filet de poulet, ketchup Pommes de terres aux épices et épinards Fromage frais aromatisé Fruit de saison Nuggets de fromage, ketchup	Melon Mijoté de bœuf VBF mironton Semoule BIO et haricots verts et beurre CEE2 Tartare ail et fines herbes Flan vanille Tarte aux légumes	Salade de radis râpées Cubes de colin d'Alaska MSC à la fondue de poireaux Riz BIO Cantal AOP/AOC Liégeois Risotto et fondue de poireaux	REPAS VEGETARIEN Salade de céleri aux raisins secs Beignets de légumes Lentilles aux carottes Saint Paulin à la coupe Compote pomme banane	REPAS EUROPEEN Gaspacho Currywurst Pommes de terre rissolées Amsterdamer Mousse au chocolat Saucisse de volaille au curry Quenelles natures au curry (plat) - Liégeois (dessert)	REPAS VEGETARIEN Salade de betteraves aux pommes Omelette Riz et épinards sauce blanche Emmental BIO Fruit de saison	Salade de panais râpé Gratin de coquillettes au jambon VPF et brunoise de légumes Petit suisse sucré Fruit de saison Gratin de pâtes au jambon de volaille Gratin végétarien aux légumes et fromage à raclette	Soupe Emincé de volaille aux épices sauce blanche Potatoes Cantadou Fruit de saison Falafels sauce blanche			
	MARDI	Salade de concombres à la vinaigrette Emincé de poulet BIO sauce milanaise Riz Gouda BIO Fruit de saison Emincé vegetal sauce milanaise	Salade de carottes râpées (local) Fondant de bœuf VBF sauce poivre vert Chou-fleur Chanteneige BIO Tarte au chocolat Quenelles natures sauce poivre vert	REPAS VEGETARIEN Salade de concombres à la crème Omelette BIO sauce tomate basilic Tortis BIO et courgettes à l'ail Camembert à la coupe Fruit de saison	MENU DES ENFANTS Salade de carottes BIO Steak haché de boeuf, mayonnaise Potatoes Fromage Eclair Croustillant au fromage, mayonnaise	Salade de pommes de terre Jambon de qualité supérieure Petit pois CEE2 à la crème Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO Jambon de volaille Feuilleté aux légumes	REPAS AFRICAIN Salade tunisienne (tomate, concombre, pois chiches, menthe) Emincé de poulet BIO façon Yassa (au citron) Semoule et carottes aux épices Carré de l'Est à la coupe Tarte à la noix de coco Boulettes de soja façon yassa	Salade verte Lasagnes au bœuf VBF Yaourt sucré BIO Fruit au sirop Lasagnes aux légumes	Velouté de légumes BIO Filet de colin MSC au curry et gingembre Brocolis à la béchamel Saint Paulin BIO Gaufre au sucre poudré Feuilleté aux légumes	Salade de betteraves rouges au vinaigre balsamique Emincé de bœuf sauce campagnarde Pâtes et haricots verts BIO Gouda AOP/AOC Salade de fruits frais Raviolis aux légumes		
		MERCREDI	Salade de lentilles Paupiette de veau sauce forestière Poêlée d'haricots verts CEE2 Carré de l'Est à la coupe Mousse au chocolat Crêpe aux champignons - Liégeois	REPAS VEGETARIEN Salade verte Tarte au fromage Yaourt sucré BIO Fruit de saison	Crêpe au fromage Calamars à la romaine Carottes vichy Tomme BIO Fruit de saison BIO Beignet de chou-fleur	Salade de courgettes râpées au curry Rôti de bœuf VBF et ketchup Pommes de terre façon sarladaises Mimolette à la coupe Fruit de saison Gratin dauphinois végétarien	Salade de champignons Filet de poulet LR tandoori Semoule BIO et saisisifs Saint Nectaire AOP/AOC Fruit de saison Emincé végétal sauce tandoori	Demi pamplemousse et sucre Emincé de bœuf VBF sauce chasseur Haricots blancs BIO aux petits légumes Fournols à la coupe Fruit de saison Omelette	Oeuf dur mayonnaise Filet de colin pané MSC, citron Cœur de blé et carottes à la crème Cantal AOP Raisin Croustillant au fromage	REPAS VEGETARIEN Salade de chou rouge Galette de blé emmental et potée de légumes (pommes de terre, chou vert, carottes, navets) Petit cotentin Cocktail de fruits au sirop		
			JEUDI	Galantine de volaille (local), cornichons Bœuf VBF bourguignon Macaronis Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison Salade de betteraves rouges (entrée) - Macaronis au fromage et petits légumes (plat)	Melon Poêlée de colin MSC doré au beurre Riz et ratatouille Coulommiers à la coupe Crème dessert saveur vanille Boulettes de lentilles jaunes	REPAS LOCAL Salade de céleri (local) Côte cuite de porc (local) sauce raifort Pommes de terre sautées et chou rouge (local) Ribeaupierre (local) Streussel (local) Sauté de volaille sauce raifort Quenelles natures sauce raifort	Salade californienne (haricots rouges, maïs, poivrons, tomates et ananas) Wings de poulet LR aux épices Petits pois CEE2 et carottes Cantafrais Fruit de saison Tortilla	Salade verte aux dés de fromage Pâtes bolognaise (bœuf VBF) Emmental râpé BIO Fruit de saison Bolognaise végétarienne	REPAS AMERICAIN Salade Tex Mex Moqueca de poisson MSC (lait de coco, tomate, persil, citron) Blé et poivrons Vache qui rit BIO Brownies aux noix de pécan Emincé végétal au lait de coco	HALLOWEEN Marmite de la sorcière (velouté de potiron) Emincé de poulet BIO à la diable Purée fantôme (céleri) Mimolette à la coupe Carrot cake Parmentier végétarien aux lentilles	Salade de cervelas local Steak haché de bœuf sauce brune Flageolets CEE2 et petits légumes Yaourt sucré BIO Fruit de saison Galantine de volaille (entrée) - Œufs brouillés (plat)	REPAS VEGETARIEN Salade de chou blanc local Curry de légumes (tomate, poivrons, courgettes, petits pois) et pois chiches Riz pilaf BIO Les fripons Pâtisserie
				VENDREDI	Salade de tomates Pépites de colin d'Alaska MSC pané et citron Gratin de blé et brocolis Saint-Nectaire AOP à la coupe Compote de pommes HVE Beignet de courgettes	Salade de champignons persillées Rôti de porc VPF jus aux herbes de Provence Boulgour et brunoise de légumes Saint Paulin BIO Fruit de saison Rôti de volaille jus aux herbes de Provence Œufs brouillés aux herbes de Provence	C'EST L'AUTOMNE Salade de panais râpé Emincé de poulet à la crème et champignons Purée pommes de terre, potiron BIO Pont l'Evêque AOP/AOC Pomme cuite Emincé végétal à la crème et champignons	REPAS VEGETARIEN Salade de concombres à l'aneth Tortelloni ricotta épinard sauce au pesto Emmental râpé BIO Fruit de saison	Salade coleslaw local Filet de colin MSC sauce mandarine Gratin de pommes de terre et chou-fleur CEE2 Gouda BIO Flan vanille nappé caramel Palets de légumes	REPAS VEGETARIEN ET ASIATIQUE Salade asiatique (carottes, chou chinois et soja) Dhal de lentilles Riz aux petits légumes Bûche de fromage au lait de mélange Litchis au sirop	Salade d'endives aux agrumes Bœuf VBF stroganoff Pâtes aux champignons Coulommiers Compote Palet de légumes	Salade de carottes local Sauté de volaille sauce crème Purée pommes de terre, panais BIO Munster IGP à la coupe Liégeois Boulettes végétales