










MENUS DE LA SEMAINE 2 du 2 au 3 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 2	VENDREDI 3
			<p>Betterave vinaigrette </p> <p>Ou</p> <p>Asperge vinaigrette</p>	<p>Melon <i>local</i></p> <p>Ou</p> <p>Pastèque</p>
			<p>Lasagne bolognaise</p>	<p>Bœuf <i>Frais</i> campagnard (Bœuf campagnard s/lardon s/porc)</p>
			<p>Salade verte</p>	<p>Pomme de terre vapeur </p> <p>Ou</p> <p>Salsifis persillés</p>
			<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Ou</p> <p>Samos</p>	<p>Emmental </p> <p>Ou</p> <p>Camembert </p>
			<p>Fruits de saison au choix </p>	<p>Compote pomme-framboise</p> <p>Ou</p> <p>Purée pomme fraise</p>

MENUS DE LA SEMAINE 3 du 6 au 10 septembre

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
<p>Saucisson sec + cornichon Mousse de volaille (s/porc) Ou Jambon blanc</p> <p>Sauté de porc à la provençale Galopin de veau s/porc <i>Frais</i></p> <p>Blé au bouillon Ou Cordiale de légumes persillés</p> <p>Yaourt velouté aux fruits Ou Petit suisse sucré</p> <p>Purée de pomme Ou Purée de pêche</p> <p>Fruit de saison local Au choix</p>	<p>Melon d'Espagne</p> <p>Steak haché sauce échalote</p> <p>Purée de pomme de terre Ou Purée de brocolis</p> <p>Brie de Meaux à la coupe Ou Bleu à la coupe</p> <p>Purée de poire Ou Abricots au sirop</p>		<p>Radis beurre <i>Frais</i> Ou Carottes râpées, <i>Frais</i> pomme golden</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards crème Ou Coquillette </p> <p>Mimolette à la coupe Ou Comté à la coupe</p> <p>Eclair chocolat Ou Beignet pomme</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Crêpe au fromage Ou Friand fromage</p> <p>Brandade de morue <i>Frais</i></p> <p>Salade verte </p> <p>St Paulin à la coupe Ou Gouda à la coupe</p> <p>Liégeois abricot Ou Crème vanille</p>

MENUS DE LA SEMAINE 4 du 13 au 17 septembre

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Epeautre, pois chiches et légumes grillés Ou Salade verte, croutons</p> <p>Œufs pochés béchamel</p> <p>Epinards crème  Ou Tagliatelle</p> <p>Yaourt vanille  Ou Fromage blanc sucré </p> <p>Cocktail de fruit  Ou Ananas frais</p> <p>Fruit de saison aux choix</p> 	<p>Tomates <i>Frais local</i> rondelles vinaigrette Ou Pastèque</p> <p>Poisson du jour <i>Frais</i> sauce oseille</p> <p>Semoule à l'orientale Ou Poêlée brocolis, champignons</p> <p>Emmental  Ou Edam </p> <p>Purée de pomme Ou Purée de poire</p>	<p>Avocat vinaigrette Ou Radis beurre</p> <p>Jambon blanc <i>Frais</i> (Blanc de poulet s/porc)</p> <p>Boulgour  Ou Carottes persillées</p> <p>Camembert  Ou Cantal à la coupe</p> <p>Beignet pomme Ou Beignet framboise</p> <p>Fruit de saison aux choix</p>	<p>Melon <i>Frais</i> Ou Concombre <i>Frais</i></p> <p>Beignet de calamars sauce tartare</p> <p>Riz basmati</p> <p>Tomme de vache  la coupe Ou Chavroux</p> <p>Crème vanille Ou Flan vanille nappé caramel</p>	

















MENUS DE LA SEMAINE 5 du 20 au 24 septembre

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Crème de foie +cornichon Mousse de volaille (s/porc) Ou Tranche de jambon blanc	Radis beurre <i>Frais</i> Ou Salade de pois chiche		Melon <i>Frais</i> Ou Pastèque	Betteraves <i>AB local</i> Ou Carottes râpées
Boulette de bœuf sauce teriyaki	Cordon bleu végétarien		Sauté de dinde <i>R</i> crème ciboulette <i>Frais</i>	Filet de merlu sauce beurre citron
Spaghetti Ou Brocolis persillés	Carottes persillées <i>AB</i> Ou Semoule		Wok de légumes india	Riz aux petits légumes Ou Cordiale de légumes persillés
Gouda <i>AB</i> Ou Croc lait	Edam à la coupe Ou Tomme de brebis à la coupe <i>ABC</i>		Mimolette à la coupe Ou Bûche de chèvre	Carré frais <i>AB</i> Ou Chanteneige
Cocktail de fruits Ou Pêche au sirop	Fromage blanc sucré <i>AB</i> Ou Crème caramel		Compote pomme vanille Ou Purée de pomme	Tarte au chocolat Ou Gâteau basque
Fruit de saison au choix <i>AB</i>	 VEGETARIEN		Fruit de saison au choix <i>AB</i>	

MENUS DE LA SEMAINE 6 du 27 septembre au 1^{er} octobre



LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1
<p>Maquereau à la tomate Ou Sardine à l'huile</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière</p> <p>Torti  Ou Haricots verts persillés</p> <p>Flan chocolat Ou Flan vanille </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Tomates <i>Frais local</i> rondelles vinaigrette Ou Tartare de légumes du soleil</p> <p>Pizza mozzarella</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage blanc aux fruits  Ou Yaourt nature sucré</p> <p>Purée de poire Ou Purée pomme ananas</p> <p></p>	<p><i>Menu</i></p> <p><i>Eco Responsable</i></p> <p>+ Fruit de saison au choix</p>	<p>Betteraves <i>local</i> Ou Salade de riz, crudités</p> <p>Tarte au chèvre et tomates cerise</p> <p>Salade verte </p> <p>Cantal à la coupe  Ou St Nectaire à la coupe </p> <p>Crème pistache Ou Crème caramel</p>	

MENUS DE LA SEMAINE 7 du 4 au 8 octobre

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
<p>Salade de pomme de terre </p> <p>Ou</p> <p>Taboulé citronné </p> <p>Omelette aux herbes <i>Frais</i></p> <p>Poêlée ratatouille</p> <p>Ou</p> <p>Riz basmati</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Ou</p> <p>Kiri</p> <p>Purée de pêche</p> <p>Ou</p> <p>Quetsches au sirop</p> <p>Fruits de saison au choix</p> 	<p>Radis beurre <i>local</i></p> <p>Ou</p> <p>Tomates <i>Frais local</i></p> <p>rondelles vinaigrette</p> <p>Raviolis à la tomate</p> <p>Mâche vinaigrette</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Ou</p> <p>Crème vanille </p> <p>Galette bretonne</p> <p>Ou</p> <p>Petit beurre</p>		<p>Terrine de campagne  + cornichon</p> <p>(Mousse de volaille s/porc)</p> <p>Ou</p> <p>Rillettes de canard</p> <p>Roti de dinde  au jus</p> <p>Haricots verts  persillés</p> <p>Ou</p> <p>Semoule et son bouillon</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Ou</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Beignet abricot</p> <p>Ou</p> <p>Clafoutis aux cerises</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix </p>	<p>Carottes râpées <i>local</i></p> <p>Ou</p> <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Saumon <i>Frais</i> sauce hollandaise</p> <p>Petits pois </p> <p>St Nectaire  à la coupe</p> <p>Ou</p> <p>St Paulin à la coupe</p> <p>Flan vanille </p> <p>Ou</p> <p>Crème chocolat </p>

MENUS DE LA SEMAINE 8 du 11 au 15 octobre

SEMAINE DU GOÛT « les super aliments »

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p>Salade de lentilles nature Ou Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza <i>Frais</i> Mozzarella</p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt velouté aux fruits Ou Samos</p> <p><i>Chocolat noir 70% aux éclats de fèves de cacao torréfiés et caramélisés</i></p> <p>+ Fruit de saison  au choix</p>	<p>Betteraves mimosa Ou Pastèque</p> <p><i>Filet de poisson <i>Frais</i> sauce crevettes, ail gingembre, curcuma</i></p> <p>Semoule  au cumin Ou Céleri rave cube persillé</p> <p>Chanteneige Ou Chavroux</p> <p>Liégeois chocolat Ou Crème praliné</p>		<p><i>Coleslaw au chou kale</i>  <i>local</i></p> <p>Sauté de veau VBF <i>Frais</i> au pesto vert</p> <p>Tagliatelle  Ou Salsifis persillés</p> <p>Mimolette à la coupe</p> <p>Crème vanille Ou Crème caramel</p>	<p>Asperges vinaigrette Ou Tomate rondelles vinaigrette <i>Frais</i></p> <p>Jambon blanc <i>Frais</i></p> <p>Gratin de blettes Ou Purée de pomme de terre</p> <p><i>Le délice noisette au lait d'amande</i></p> <p>Salade de fruits frais Ou Liégeois abricot</p>