

**MENUS DE LA SEMAINE 2 du 2 au 3 septembre**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI 2**

**VENDREDI 3**

**Betterave  
vinaigrette** 

**Lasagne  
bolognaise**

**Salade verte**

**Yaourt nature  
sucré**

**Fruit de saison**



**Melon** *local*

**Bœuf** *Frais*  
**campagnard**  
(Bœuf campagnard  
s/lardon s/porc)

**Pomme**   
**vapeur**

**Emmental** 

**Compote  
pomme-  
framboise**

**MENUS DE LA SEMAINE 3 du 6 au 10 septembre**

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 19	VENDREDI 10
<b>Saucisson sec + cornichon</b> Mousse de volaille (s/porc)	<b>Pastèque</b> <i>Frais</i>		<b>Melon</b> <i>Frais</i>	<b>Crêpe au fromage</b>
<b>Sauté de porc à la provençale</b> <i>Frais</i> Galopin de veau (s/porc)	<b>Steak haché sauce échalote</b>		<b>Omelette</b>	<b>Brandade de morue</b> <i>Frais</i>
<b>Blé au bouillon</b>	<b>Purée de pomme de terre</b>		<b>Epinards crème</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Yaourt velouté aux fruits</b>	<b>Brie de Meaux à la coupe</b>		<b>Mimolette à la coupe</b>	<b>St paulin à la coupe</b>
<b>Fruit de saison</b> <i>local</i>	<b>Purée de poire</b> 		<b>Eclair chocolat</b> 	<b>Liégeois abricot</b>

**MENUS DE LA SEMAINE 4 du 13 au 17 septembre**

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<b>Epeautre, pois chiches et légumes grillés</b>	<b>Pastèque</b> <i>Frais</i>		<b>Avocat vinaigrette</b>	<b>Concombre vinaigrette</b> <i>Frais</i>
<b>Œufs pochés béchamel</b>	<b>Poisson du jour</b> <i>Frais</i> sauce oseille		<b>Jambon blanc</b> <i>Frais</i> (Blanc de poulet s/porc)	<b>Beignet de calamars sauce tartare</b>
<b>Epinards crème</b> 	<b>Semoule à l'orientale</b>		<b>Boulgour</b> 	<b>Riz basmati</b>
<b>Yaourt vanille</b> 	<b>Emmental</b> 		<b>Camembert</b> 	<b>Tomme de vache</b>  à la coupe
<b>Ananas frais</b> 	<b>Compote de pomme</b>		<b>Beignet framboise</b>	<b>Crème vanille</b>

**MENUS DE LA SEMAINE 5 du 20 au 24 septembre**

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p><b>Crème de foie + cornichon</b> Mousse de volaille (s/porc)</p> <p><b>Boulette de bœuf sauce teriyaki</b></p> <p><b>Spaghetti</b></p> <p><b>Gouda</b> </p> <p><b>Fruit de saison</b>  local</p>	<p><b>Radis beurre</b> <i>Frais</i></p> <p><b>Cordon bleu végétarien</b></p> <p><b>Carottes persillées</b> </p> <p><b>Edam à la coupe</b></p> <p><b>Fromage blanc sucré</b> </p> <p></p>		<p><b>Tomate en salade</b></p> <p><b>Sauté de dinde</b>  crème ciboulette</p> <p><b>Wok de légumes india</b></p> <p><b>Mimolette à la coupe</b></p> <p><b>Compote pomme vanille</b></p>	<p><b>Betteraves</b>  local</p> <p><b>Filet de merlu sauce beurre citron</b></p> <p><b>Riz aux petits légumes</b></p> <p><b>Carré frais</b> </p> <p><b>Tarte au chocolat</b></p>

**MENUS DE LA SEMAINE 6 du 27 septembre au 1<sup>er</sup> octobre**

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1er
Maquereau à la tomate	<b>Tomates</b> <i>Frais local</i> rondelles vinaigrette	Macédoine mayonnaise		<b>Betteraves</b> <i>local</i>
Paupiette de veau sauce forestière	<b>Pizza</b> mozzarella	Sauté de porc <b>VPF</b> aux pruneaux	<i>Menu</i>	Tarte au chèvre et tomates cerise
Torti 	<b>Salade verte</b> 	Haricots plats persillés <i>local</i>	<i>Eco-Responsable</i>	Salade verte 
Flan chocolat	<b>Fromage blanc</b> aux fruits 	Kiri		Cantal à la coupe 
Fruit de saison	<b>Purée pomme</b> ananas	Fromage blanc sucré 		Crème caramel



**MENUS DE LA SEMAINE 7 du 4 au 8 octobre**

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
<p><b>Salade de pomme de terre</b> </p>	<p><b>Radis beurre</b> <i>local</i></p>		<p><b>Terrine de campagne + cornichon</b>  (Mousse de canard s/porc)</p>	<p><b>Carottes râpées</b> <i>local</i></p>
<p><b>Omelette aux herbes</b> <i>Frais</i></p>	<p><b>Raviolis à la tomate</b></p>		<p><b>Roti de dinde</b> </p>	<p><b>Saumon</b> <i>Frais</i> <b>sauce hollandaise</b></p>
<p><b>Poêlée ratatouille</b></p>	<p><b>Mâche vinaigrette</b></p>		<p><b>Haricots verts</b>  <b>persillés</b></p>	<p><b>Petits pois</b> </p>
<p><b>Vache qui rit</b></p>	<p><b>Yaourt aromatisé</b> </p>		<p><b>Fromage blanc sucré</b> </p>	<p><b>St Nectaire</b>  <b>à la coupe</b></p>
<p><b>Quetsches au sirop</b></p>	<p><b>Galette bretonne</b></p>		<p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Flan vanille</b> </p>
<p></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><b>Salade de lentilles nature</b></p> <p><b>Pizza <small>Frais</small> Mozzarella</b></p> <p><b>Salade verte </b></p> <p><b>Yaourt velouté fruits</b></p> <p><i>Chocolat noir 70% aux éclats de fèves de cacao torréfiés et caramélisés</i></p> 	<p><b>Betteraves mimosa</b></p> <p><i>Filet de poisson <small>Frais</small> sauce crevettes, ail gingembre, curcuma</i></p> <p><b>Semoule  au cumin</b></p> <p><b>Chanteneige</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>  <i>local</i>		<p><i>Coleslaw au chou kale </i></p> <p><i>local</i></p> <p><b>Sauté de veau <small>VBF</small> <small>Frais</small> au pesto vert</b></p> <p><b>Tagliatelle </b></p> <p><b>Mimolette à la coupe</b></p> <p><b>Crème vanille</b></p>	<p><b>Asperges vinaigrette</b></p> <p><b>Jambon blanc <small>Frais</small></b></p> <p><b>Gratin de blettes</b></p> <p><i>Le délice noisette au lait d'amande</i></p> <p><b>Salade de fruits frais</b></p>