



On se met au vert, le 27 septembre

Testons la street food, street good, le 17 octobre

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Bettaraves bio vinaigrette à l'ancienne	Concombres vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Mélange de <b>lorsades bio</b> et tomates vinaigrette au basilic	Salade iceberg vinaigrette balsamique	Surimi mayonnaise
Filet de <b>colin MSC</b> sauce provençale	Quenelle nature sauce mornay	Omelette sauce moutarde	Boulettes végétariennes sauce au cumin	<b>Filet de lieu noir MSC</b> sauce aux olives
<b>Coquillettes bio</b>	<b>Riz bio</b>	Petits pois	<b>Carottes CE2</b> / pommes de terre rissolées	<b>Semoule bio</b>
Tomme grise	Brie	Emmental	Suisse fruité	<b>Vache qui rit bio</b>
Fruit de saison	Compote du chef <b>pomme bio</b> fraise/ biscuit	Fruit de saison	<b>Brownie au chocolat du chef</b>	Crème dessert vanille

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
<b>Bettaraves bio</b> vinaigrette persillée	<b>Carottes râpées bio</b> régionales vinaigrette à l'orange	Concombres vinaigrette à l'aneth	Salade iceberg vinaigrette caesar	Quiche au fromage
Sauté de porc* saveur en Or/ filet de <b>colin MSC</b> sauce colombo	Calamars sauce tartare	Nuggets de blé	Bolognaise de <b>lentilles bio</b>	<b>Poisson pané 100% filet MSC</b> citron
<b>Riz bio</b> aux petits légumes	Potatoes	Mélange de pommes de terre régionales et <b>chou fleur CE2</b> béchamel	<b>Tortis bio</b>	Haricots beurre persillés/ boulgour
Brie	<b>Tomme noire IGP</b>	Suisse fruité	<b>Emmental bio râpé</b>	<b>Yaourt sucré régional</b>
Mousse chocolat au lait	Fruit de saison	Compote de pommes/ biscuit	Crème dessert caramel	Fruit de saison

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
<b>Carottes râpées bio</b> régionales vinaigrette	<b>Chou fleur CE2</b> vinaigrette façon cocktail	Tarte au fromage du chef	Taboulé ( <b>semoule bio</b> ) à la menthe	Tomates vinaigrette à l'huile d'olives
Egréné de <b>pois bio</b> sauce basquaise	Beignets de calamars	Galette végétarienne	Médailon de <b>merlu MSC</b> sauce romarin	Omelette sauce crème
<b>Tortis bio</b>	Pommes de terre régionales vapeur	Courgettes persillées/ blé	Purée de pommes de terre	Brocolis/ <b>riz bio</b>
<b>Gouda bio</b>	Fromage blanc sucré	Coulommiers	Saint paulin	<b>Edam bio</b>
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	<b>Yaourt aromatisé régional</b>	Gaufre sauce chocolat

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Tomates vinaigrette au basilic	Oeuf dur mayonnaise	Chou blanc râpé vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes
Allumettes de dinde façon carbonara/ carbonara de saumon	Parmentier de potiron à l'égréné de <b>pois bio</b>	Escalope de porc* saveur en or/ Médailon de <b>merlu MSC</b> sauce charcutière	Galette végétarienne sauce marengo	Pavé de <b>merlu MSC</b> sauce à la lombarde
<b>Macaronis bio</b>		<b>Riz bio</b>	<b>Semoule bio</b>	Mélange de pommes de terre régionales et courgettes
<b>Camembert bio</b>	<b>Saint rectaire AOP</b>	Tomme grise	Suisse sucré	<b>Edam bio</b>
Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat du chef	Liégeois vanille

Ce jeudi, testons la street food, street good!

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Pastèque	Friand au fromage	Rosette*/ surimi	<b>Bettaraves bio</b> vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Concombres sauce bulgare
Roulé végétal	Omelette du chef au fromage	Blanc de poulet ketchup/ saumon mayonnaise	Sauté de boeuf Saveur en Or/ boulettes végétariennes sauce façon bourguignon	<b>Poisson</b> blanc meunière <b>MSC</b> et citron
<b>Lentilles bio</b> au jus	Ratatouille/ <b>semoule bio</b>	<b>Penne bio</b>	Frites	Gratin de <b>chou fleur CE2</b> / pommes de terre régionales
Mimolette	<b>Camembert bio</b>	<b>Cantal AOP</b>	Suisse sucré	<b>Verrre de lait bio</b>
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Gâteau du chef aux framboises

Ce vendredi, on se met au vert

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
<b>Lentilles bio</b> vinaigrette à l'échalote	Céleri râpé vinaigrette au fromage blanc ciboulette	Velouté de potimarron aux 4 épices	<b>Salade verte</b>	Salade de cervelas* cornichons et oignons vinaigrette/ surimi mayonnaise
Saucisse de toulouse* grillée/ roulé végétal	Bolognaise végétarienne	Morceaux de <b>colin MSC</b> sauce aux petits légumes	<b>Pizza tomate mozzarella emmental</b>	Nuggets de poisson
Purée pommes de terre	<b>Coquillettes bio</b>	<b>Semoule bio</b>	<b>Mimolette</b>	Potatoes/ ketchup
Buchette de lait	<b>Emmental bio râpé</b>	Fromage blanc sucré	<b>Milkshake au chocolat du chef/ langue de chat</b>	Petit moulé nature
<b>Yaourt aromatisé régional</b>	Fruit de saison	Fruit de saison		Compote pomme poire/ biscuit

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Salade de perles tomates et maïs vinaigrette	Tomates vinaigrette à l'échalote	Macédoine de légumes sauce mayonnaise	<b>Haricots verts bio</b> vinaigrette au xérès	<b>Salade verte vinaigrette au pesto, croûtons ou dés de mimolette</b>
Emincé de filet de poulet/ filet de <b>hoki MSC</b> sauce champignons	Filet de <b>saumon MSC</b> sauce dieppoise	Boulettes de boeuf/ boulettes végétariennes façon couscous	Pané fromager	<b>Lasagnes épinards feta</b>
Brocolis persillés/ <b>riz bio</b>	Petits pois au jus	<b>Semoule bio</b>	Purée de pommes de terre	<b>Gouda bio</b>
<b>Pont l'évêque AOP</b>	Yaourt sucré	Emmental	<b>Saint Morêt bio</b>	<b>Entremets pistache</b>
Flan vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet chocolat noisette	

