

























lundi 29/08/22	mardi 30/08/22	mercredi 31/08/22	jeudi 1/09/22	vendredi 2/09/22
			Pomelos Bio 	Melon
			Boulette végétales sauce curry (Soja, tomate) 	Filet de colin sauce provençale 
			Coquille aux petits légumes Bio 	Semoule Bio  Et  Carottes braisées Bio 
			Yaourt nature Bio 	Mimolette
			Tarte au chocolat	Banane

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu

	Produits issus de l'agriculture biologique
	Produits issus de l'agriculture local
	Viande bovine française
	Poisson issue de la pêche durable labélisé MSC
	Appellation d'origine protégée
	Assiette végétarienne
	Label Rouge
	Volaille française









lundi 5/09/22	mardi 6/09/22	mercredi 7/09/22	jeudi 8/09/22	vendredi 9/09/22
Radis beurre Ou Salade verte à l'échalote	Pâté en croute (porc) Ou Œufs durs mayonnaise	Concombres à la crème	Taboulé à la dinde Ou Taboulé	Salade de tomates bio Ou Carottes râpées Bio vinaigrette
Chili con carne Ou Chili con pescado	Emincé de bœuf sauce au poivre Ou Blanquette de poisson crème	Cuisse de poulet aux herbes	Cordon bleu Ou Poisson pané	Omelette aux fines herbes Ou African ball (Patate douce, choux fleurs, carottes, lentilles)
Riz Bio	Purée de pommes de terre Et Haricots verts	Pâtes au pesto	Petits pois carottes pommes de terre	Blé Bio Et Piperade
Petit louis Ou Comté - AOP	Entremet praliné Ou Flamby	Gouda	Brie Bio et local Ou Camembert Bio et local	Yaourt nature Bio Ou Fromage blanc au miel Bio
Cocktail de fruits Ou Compote pommes abricots	Fruit de saison Bio Ou Pomme Bio	Ile flottante	Fruit de saison Ou Fruit de saison	Eclair au chocolat Ou Paris Brest












Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu

	Produits issus de l'agriculture biologique
	Produits issus de l'agriculture local
	Viande bovine française
	Poisson issue de la pêche durable labélisé MSC
	Appellation d'origine protégée
	Assiette végétarienne
	Label Rouge
	Volaille française









lundi 12/09/22	mardi 13/09/22	mercredi 14/09/22	jeudi 15/09/22	vendredi 16/09/22
Salade iceberg vinaigrette Ou Melon	Macédoine mayonnaise Ou Betteraves vinaigrette	Coleslaw	Piémontaise sans viande Ou Salade de pommes de terre à la dinde	Pasteque Ou Tomates féta
Emincé de dinde sauce chasseur Ou Filet de merlu à l'armoricaine	Sauté de porc à l'ananas Ou Grillardin sauce tomate <i>(blé, pois chiche, emmental, soja)</i>	Veau marengo	Pavé de dinde tex mex Ou Omelette aubergine parmesan	Bœuf braisé Ou Saumonette au curry
Semoule Et Julienne de légumes	Riz Bio Et Carottes persillées Bio	Poêlée de légumes d'été	Tortis Bio Et Courgettes Bio	Pommes de terre vapeurs Et Brocolis Bio
Camembert Ou Mimolette	Yaourt aux fruits Ou Petits suisse aux fruits	Chavroux	Fromage blanc nature Bio et local Ou Yaourt nature Bio et local	Emmental Bio Ou Vache qui rit Bio
Compote de pommes Bio Ou Compote pommes cassis Bio	Fruit de saison Ou Kiwi	Poire au sirop	Fruit de saison Ou Orange	Mousse au chocolat Ou Mousse au citron











Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu

	Produits issus de l'agriculture biologique
	Produits issus de l'agriculture local
	Viande bovine française
	Poisson issue de la pêche durable labélisé MSC
	Appellation d'origine protégée
	Assiette végétarienne
	Label Rouge
	Volaille française









lundi 19/09/22	mardi 20/09/22	mercredi 21/09/22	jeudi 22/09/22	vendredi 23/09/22
Salade piklis Ou Radis beurre	Pomelos Bio  Ou Salade batavia vianigrette	Tomates vinaigrette	Gaspacho Ou Salade fraîcheur	Friand au fromage Ou Tarte chaude
Emincé de bœuf aux oignons Ou Omelette au fromage 	Sauté de veau sauce champignons Ou Filet de colin aux poivrons 	Steak de thon basquaise	Paella de poulet  Ou Paella de poisson	Rôti de porc au jus Ou Galette de légumes sauce tomate (légumes, blé, pommes de terre) 
Poêlée printanière	Lentilles Bio Et Carottes Bio 	Tagliatelles aux petits légumes	Riz paëlla 	Purée de pommes de terre et épinards
Brie bio Ou  Gouda Bio	Carré de l'Est Ou Tome	Fromage blanc à la vanille	Edam Bio Ou  Saint Paulin Bio	Yaourt aromatisé Ou Fromage blanc nature
Crème dessert chocolat Ou Crème dessert vanille	Fruit de saison Ou Orange	Compote pommes banane	Beignet au chocolat Ou Beignet aux pommes	Fruits de saison Bio  Ou Pomme Bio 

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu

	Produits issus de l'agriculture biologique
	Produits issus de l'agriculture local
	Viande bovine française
	Poisson issue de la pêche durable labélisé MSC
	Appellation d'origine protégée
	Assiette végétarienne
	Label Rouge
	Volaille française

lundi 26/09/22	mardi 27/09/22	mercredi 28/09/22	jeudi 29/09/22	vendredi 30/09/22
Choux fleur vinaigrette curry Ou Salade de cœurs de palmier, maïs olives et tomates	Mousse de canard Ou Rillettes de thon	Salade du laboureur	Céleri crème de citron Ou Mâche à la crème d'ail	Champignons vinaigrette Ou Tomates vinaigrette Bio 
Emincé de poulet sauce moutarde  Ou Filet de hoki sauce moutarde 	Bœuf à la provençale Ou Omelette aux fines herbes 	Croque monsieur	Poulet basquaise Ou Poisson frais 	Paupiette de veau miel et épices Ou Grillardin à l'italienne (boulgour, pois chiche, tomate mi-séchée, mozzarella) 
Boulgour aux petits légumes Bio 	Riz Bio Et  Ratatouille Bio	Potatoes pops	Pâtes pennes Bio Et  Brocolis Bio	Gratin pommes de terre courgettes
Yaourt aux fruits Ou Petit suisse nature	Liégeois au chocolat Ou Entremet vanille	Six de Savoie	Bousin ail et fines herbes Ou Chavroux	Cantal  Ou Samos
Fruit de saison Ou Poire	Ananas Ou Orange	Tarte aux pommes	Compote pommes pêches Ou Compote pommes banane	Semoule au lait Ou Riz au lait

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu

	Produits issus de l'agriculture biologique
	Produits issus de l'agriculture local
	Viande bovine française
	Poisson issue de la pêche durable labélisé MSC
	Appellation d'origine protégée
	Assiette végétarienne
	Label Rouge
	Volaille française