

# Menus du 2 septembre au 18 octobre 2024

## Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEPTEMBRE DU 02/09 AU 06/09	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) CORDON BLEU DE DINDE POMMES NOISETTE ET KETCHUP VACHE QUI RIT BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON FILET DE LIEU SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO SAINT-PAULIN (à portionner) PÊCHE	MÉLANGE DE TORSADES BIO ET TOMATES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES EMMENTAL (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CRÈME ANGLAISE (à portionner) CAKE AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
SEPTEMBRE DU 09/09 AU 13/09	TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE BROCOLIS À LA BÉCHAMEL COULOMMIERS (à portionner) RAISIN	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE QUENELLE NATURE SAUCE AURORE RIZ BIO EDAM BIO (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	RILLETES DE THON PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CURRY MINI-FARFALLES TOMME BLANCHE (à portionner) COMPOTE POMME (HVE)	MACÉDOINE MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA POMMES DE TERRE SAUTÉES CHANTENEIGE PASTÈQUE (à portionner)	TOMATE VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE SAUCE AU MIEL COURGETTES AU FROMAGE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE
SEPTEMBRE DU 16/09 AU 20/09	MELON (à portionner) POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE SAINT-MORÉTY BIO MINI-CRÊPE SUCRÉE	SALADE DE CERVELAS*, CORNICHON, OIGNON, ET VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO CANTAL AOP (à portionner) PRUNE	CONCOMBRE VINAIGRETTE PARMENTIER DE PORC* DU CHEF CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE CRÈME ET FROMAGE RÂPÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ COMPOTE POMME BANANE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL MIMOLETTE (à portionner) GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : GÂTEAU DU CHEF AUX MYRTILLES (à portionner)
SEPTEMBRE DU 23/09 AU 27/09	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE À LA PROVENÇALE PETITS POIS ET CAROTTES SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) LENTILLONS BIO (local) CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	MELON (à portionner) FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS BROCOLIS À LA BÉCHAMEL SAMOS ÉCLAIR CHOCOLAT	SALADE DE PERLES, TOMATES ET MAIS, VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRON RATATOUILLE PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) RAISIN BLANC	<b>ON SE MET AU VERT!</b> SALADE VERTE ET VINAIGRETTE <b>LASAGNE AUX ÉPINARDS</b> GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME-VANILLE DU CHEF (à portionner)
SEPTEMBRE DU 30/09 AU 04/10	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RAVIOLINS RATATOUILLE SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BEIGNET DE CALAMARS À LA ROMAINE MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL TOMME NOIRE IGP (à portionner) PRUNE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE TEX-MEX RIZ BIO KIRI POMME (HVE)	CONCOMBRE VINAIGRETTE TORSADES BIO ET ALLUMETTES DE DINDE SAUCE FAÇON CARBONARA SAINT-PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME POIRE	CAKE TOMATE-BASILIC DU CHEF (à portionner) SAUTÉ DE PORC (OF, local)* SAUCE COLOMBO HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS SUISSE FRUITÉ COUPELLE DE SALADE DE FRUITS AU SIROP
OCTOBRE DU 07/10 AU 11/10	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE À LA CIBOULETTE MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BÉCHAMEL CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMATE VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (local) SAUCE FAÇON BLANQUETTE CAROTTES VICHY CHANTENEIGE BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)	SALADE DE MÂCHE ET VINAIGRETTE LASAGNE DE BOEUF TOMME BLANCHE (à portionner) COMPOTE POMME ABRICOT	OEUF DUR ET MAYONNAISE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) POIRE	POTAGE DE LÉGUMES (à portionner) JAMBON BLANC* POMMES DE TERRE SAUTÉES ET MAYONNAISE SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) RAISIN
<b>RENCONTRES DU GOÛT 2024 : LES SAVEURS</b>					
OCTOBRE DU 14/10 AU 18/10	JULIENNE DE BETTERAVES BIO, DÉS DE FÊTA ET VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE RAVIOLIS AUX LÉGUMES SAUCE CIBOULETTE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) PRUNE	SALADE ICEBERG FAJITAS AU BOEUF HACHÉ SAUCE PAPRIKA ET POIVRON RIZ BIO JAUNE MONTCADI (à portionner) COMPOTE POMME COING	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS, VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES QUENELLE AU BROCHET SAUCE TOMATE ET BASILIC HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL EMMENTAL (à portionner) RAISIN	CHOU BLANC RAPÉ (local) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES MUNSTER AOP (à portionner) CRÈME DESSERT AU CARAMEL	POTAGE DE POTIMARRON ET CHÈVRE (à portionner) EMINCÉ DE POULET SAUCE AIGRE-DOUCE BEIGNET DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC AROMATISÉ TARTE AUX POIRES BOURDALOUE (à portionner)

\*Plat faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

### Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."