



Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni blé (K)

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
SALADE DE MINI PENNES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE	SAUCISSON SEC ET CORNICIONS	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENCALE	DOS DE COLIN SAUCE ESTRAGON	STEAK HACHE DE BŒUF JUS AU THYM
PETITS POIS	SEMOULE	RIZ BIO PILAF	CAROTTES RONDELLES
CARRE FRAIS	BRIE EN POINTE (à portionner)	TOMME BLANCHE (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
COMPOTE POMMES-CASSIS	POMME (locale)	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX CERISES (à portionner) (cerises régionales)

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
CELERI RAPE (local) SAUCE REMOULADE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	QUICHE LORRAINE (à portionner)	SALADE MELLE VINAIGRETTE ANDALOUSE
POISSON PANE ET CITRON	RÔTI DE BŒUF (VBF) ET STICK DE MAYONNAISE	HAUT DE CUISSE DE POULET JUS AU ROMARIN	BOUDIN BLANC DES ARDENNES JUS AU CIDRE ARDENNAIS (boudin blanc et cidre local)
GRATIN CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE	POMMES SAUTEES	HARICOTS PLATS	ECRASE DE POMMES DE TERRE (pommes de terre régionales)
BRIE EN POINTE (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	CARRE FRAIS	COULOMMIERS (à portionner)
FLAN NAPPE CARAMEL	COMPOTE POMMES- FRAMBOISES	BANANE BIO	YAOURT NATURE SUCRE

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX CROUTONS	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	QUICHE AU MUNSTER (à portionner)	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC
TORTELLINI DE BŒUF SAUCE TOMATE	POISSON MEUNIERE ET KETCHUP	RÔTI DE PORC (VPF) A LA MOUTARDE DE REIMS (moutarde locale)	BLANQUETTE DE DINDE (VVF) A L'ANCIENNE
MIMOLETTE (à portionner)	POMMES NOISETTES	HARICOTS VERTS BIO	GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	SAINT MORET	BUCHE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner)
	COMPOTE POMMES-FRAISES	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

RENCONTRES DU GOÛT : "HAPPY TARTERIE"			
lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
SALADE DE MINI FARFALLES AU SURIMI	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS	RADIS ET BEURRE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICIONS
SAUTE DE POULET (local, VVF) AU BASILIC	STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) ET STICK DE KETCHUP	FILET DE POULET (VF) SAUCE VACHE QUI RIT	POISSON MEUNIERE ET CITRON
RATATOUILLE	PATES (régionales)	PETITS POIS	PUREE GRECY
CAMEMBERT BIO (à portionner)	BUCHETTE DE LAIT MI- CHEVRE (à portionner)	CARRE FONDU	MIMOLETTE (à portionner)
COMPOTE POMMES- BANANES	FRUIT DE SAISON	TARTE AU POTIRON ET A L'ORANGE (à portionner)	POIRE (locale)

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
SALADE COLESLAW (carottes locales)	ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE AU CITRON VERT	JULIENNE DE BETTERAVES ROUGE AU VINAIGRE DE XERES
CHIPOLATAS	FILET DE POULET (VVF) FACON NORMANDE (jus de pommes local)	PARMENTIER DE POTIRON A L'EFFILOCHE DE CANARD	FILET DE LIEU SAUCE A L'ANETH
LENTILLONS BIO (locaux)	JEUNES CAROTTES	CARRE FONDU	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE
COULOMMIERS (à portionner)	EDAM (à portionner)	MELON (à portionner)	VACHE QUI RIT
YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON		COMPOTE POMMES- BANANES

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
CHOU BLANC AU CURRY	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE CAMPAGNARDE (pdt, œufs, tomate, cornichons)	CELERI RAPE (local) SAUCE COCKTAIL
RAVOLES D'EPINARDS BIO SAUCE CREME	DOS DE LIEU SAUCE A L'ANETH	PALETTE DE PORC (VPF) A LA DIABLE	COLOMBO DE DINDE (VVF)
EDAM (à portionner)	GRATIN CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE	CAROTTES A LA CORIANDRE	RIZ PILAF
POMME (locale)	CANTAL (à portionner)	VACHE QUI RIT	BRIE EN POINTE (à portionner)
	COMPOTE POMMES- ANANAS	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE LOCAL (à portionner)	BANANE BIO

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
SALADE DE POMMES DE TERRE (pommes de terre, œufs, tomates, maïs, poivrons)	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	RADIS ET BEURRE
EMINCE DE PORC (local, VPF) AUX OLIVES	FILET DE COLIN A LA DIEPPOISE	SAUTE DE BŒUF (VBF, local) A LA NICOISE	AGUILLETES DE POULET SAUCE AU MIEL (miel local)
PETITS POIS	TORTIS BIO	SEMOULE	CAROTTES VCHY
RONDELE AL ET FINES HERBES	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	CROCLAIT	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
POIRE (locale)	FROMAGE BLANC AROMATISE	MOUSSE AU CHOCOLAT	ANNIVERSAIRE DU MOIS : TARTE AUX MIRABELLES (à portionner) (mirabelles régionales)

"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."