

lundi 4 septembre	mardi 5 septembre	mercredi 6 septembre	jeudi 7 septembre	vendredi 8 septembre
Carottes râpées vinaigrette/Concombre à la crème/Salade de cœur de blé pêcheur Boulette de bœuf sauce aux herbes - Semoule Camembert BIO/ Coulommiers BIO/ Yaourt nature sucré BIO Compote pomme BIO/ Compote pomme poire BIO/Fruit de saison BIO	Salade de lentilles à l'échalote/ Salade de PdT au thon/ Tomates cerises Normandin de veau sauce oignons Haricots verts BIO Yaourt aromatisé vanille BIO/ Yaourt nature sucré BIO/Carré frais BIO Fruit de saison/ Compote pomme ananas	Betteraves BIO vinaigrette Nuggets de poisson et Ketchup Blé aux petits légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO	REPAS DE RENTRÉE Pastèque/Melon/ Médaillon de surimi mayonnaise Rôti de dinde au jus Pommes noisettes Emmental BIO/ Gouda BIO/Yaourt nature sucré BIO Crème dessert chocolat de la Ferme de Sigy	Crêpe au fromage Poisson mariné thym et citron vert Carottes BIO Fromage blanc sucré/ Fromage blanc aux fruits/Bleu Fruit de saison BIO/ Crème dessert vanille BIO
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Radis BIO et beurre/ Pamplemousse BIO et sucré/Salade Montana (salade verte BIO, maïs, haricots verts) Colombo de volaille Riz BIO Croc lait/Rondelé nature/ Suisse nature sucré Flan nappé caramel/ Flan chocolat/ Fruit de saison	Taboulé/Salade de perles de pâtes/ Courgette râpée vinaigrette Steak haché au jus Petits pois Yaourt nature sucré BIO/Yaourt aromatisé BIO/Carré frais BIO Fruit de saison BIO/ Compote pomme BIO	Melon BIO Pizza tomate fromage Salade verte Gouda BIO Gâteau Basque	Salade Roméo (carotte, céleri, maïs)/ Champignons à la grecque/Pastèque Aiguillette de poulet sauce estragon Carottes persillées BIO Carré de Liqueur/ Bûchette vache chèvre/ Yaourt nature sucré Crème dessert chocolat BIO/ Crème dessert vanille BIO/ Fruit de saison BIO	Méli-mélo de crudités (carotte, céleri, courgette)/ Salade de cœur de palmier et tomate/ Fonds artichauts et maïs Merlu sauce citron Ratatouille et PdT BIO Yaourt nature local de la Ferme de Viltain Fruit de saison BIO/ Compote pomme poire BIO
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Concombre BIO vinaigrette/Duo de chou (chou rouge BIO/ Betterave BIO vinaigrette) Boulette d'agneau sauce tajine Gratin de courgettes Camembert BIO/ Brie BIO/Yaourt nature sucré BIO Gaufre liégeoise	Salade de pâtes italienne/ Salade mexicaine/ Radis et beurre Rôti de bœuf au jus Pommes vapeur BIO Yaourt aromatisé BIO/ Yaourt nature sucré BIO/ Emmental BIO Fruit de saison/ Riz au lait caramel	Tomates BIO mazzarella Haut de cuisse au jus Semoule BIO Coulommiers Fruit de saison	Pamplemousse et sucre/ Carottes au jus d'orange/Terrine de légumes sauce fromage blanc, ciboulette Lasagnes Bolognaises Salade verte BIO Tartare nature/Fraidou/Yaourt aromatisé Crème dessert vanille BIO/ Crème dessert chocolat BIO/ Fruit de saison BIO	Haricots verts BIO vinaigrette/Macédoine BIO mayonnaise/Choux rouges BIO aux pommes Poisson gratiné au fromage Printanière de légumes Tomme noire portion/ Saint-Paulin portion/ Suisse aromatisé Fruit de saison BIO/ Compote pomme BIO
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Betteraves BIO vinaigrette/ Poireaux BIO vinaigrette/ Taboulé BIO Paupiette de dinde sauce grand-mère Gratin de PdT Yaourt nature sucré BIO/Yaourt aromatisé BIO/Gouda BIO Fruit de saison/ Crème dessert caramel	Tomates vinaigrette/ Choux blancs aux raisins secs/Champignons sauce fromage blanc, ciboulette Hoki sauce oseille Brocolis BIO Petit Cotentin ail et fines herbes/Si-Morêt/ Suisse nature sucré Compote pomme BIO/ Compote pomme poire BIO/Fruit de saison BIO	Crêpe au fromage Emincé de poulet sauce chasseur Boulghour Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison BIO	Salade verte BIO aux dés de fromage/ Pamplemousse BIO et sucre/ Potage de légumes BIO Raviolis et fromage râpé Salade verte BIO Suisse aromatisé/ Suisse nature sucré/ Edam portion Gâteau au chocolat Recette du Chef	Saucisson sec* et cornichons/Roulade de volaille et cornichons/ Beignet de calamar Riz BIO Emmental BIO/ Camembert BIO/ Yaourt nature sucré BIO Flan vanille/Flan chocolat/Fruit de saison

lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	mercredi 4 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
Macédoine BIO mayonnaise/ Céleri BIO au curry/ Salade d'automne (PdT BIO, marron dinde) Sauté de bœuf RDC sauce chasseur Carottes persillées BIO Cantadou ail et fines herbes/Vache qui rit/ Yaourt aromatisé Liégeois au chocolat/ Liégeois à la vanille/ Fruit de saison	Potage carottes BIO et fromage râpé/ Concombre BIO vinaigrette/Salade verte BIO aux croûtons Saucisse de Toulouse* S/porc : saucisse de volaille Haricots blancs tomates Suisse nature sucré/ Suisse aromatisé Six de Savoie Fruit de saison BIO/ Compote pomme BIO	Feuilleté au fromage Burger de veau sauce tomate Cœur de blé Bûchette chèvre BIO Compote pomme poire BIO	Salade Colmar (chou blanc BIO, dinde, fromage)/ Radis BIO et beurre/Betteraves BIO vinaigrette Crousty de poulet Pommes sautées Yaourt aromatisé BIO/ Yaourt nature sucré BIO/ Carré frais BIO Tarte au flan	Potage de légumes/ Terrine de légumes sauce fromage blanc ciboulette/Salade verte aux dés de fromage Poisson meunière et citron Ratatouille et PdT BIO Gouda portion/Edam portion/Suisse aromatisé Fruit de saison BIO/ Crème dessert vanille BIO

lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Salade de perles de pâtes/ Salade piémontaise (PdT, tomate, dinde)/ Pamplemousse et sucre Filet de poulet sauce lombarde Petits pois Carré de l'Est BIO/ Camembert BIO/Yaourt nature sucré BIO Fruit de saison BIO/ Compote pomme BIO	Œuf dur BIO mayonnaise/ Salade verte harmonie (salade verte, chou rouge BIO, maïs)/Salade ostendaise (céleri BIO, surimi) Melru sauce citron Chou-fleur BIO Carré fondou/Tartare ail et fines herbes/Fromage blanc aux fruits Mousse au chocolat au lait/Mousse au citron/ Fruit de saison	Velouté de potiron Burger de bœuf sauce au poivre Haricots verts BIO Saint-Nectaire Fruit de saison BIO	RENCONTRES DU GOÛT : PLACE AUX EPICES Carottes au gingembre et raisins secs Rôti de porc* sauce paprika S/porc : rôti de dinde Spicy potatoes Tartare poivre/Fraidou Pâtisserie	Pâté en croûte* et cornichons/ Pâté de volaille et cornichons/ Céleri à la mimolette Courgette farcie Riz BIO Yaourt aromatisé à la vanille de la Ferme de Sigy Fruit de saison BIO/ Crème dessert vanille BIO

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Radis BIO et beurre/ Pamplemousse BIO et sucre/ Betteraves BIO vinaigrette Paupiette de veau sauce chasseur Carottes persillées Edam portion/ Mimolette portion/ Suisse nature sucré Yaourt aromatisé/ Petit Louis tartine Fruit de saison BIO/ Crème dessert chocolat BIO/ Fruit de saison BIO	Salade mexicaine/Salade antillaise (semoule, tomate, ananas, concombre) Macédoine vinaigrette Steak haché sauce tomate Haricots verts BIO Yaourt nature sucré/ Yaourt aromatisé/ Petit Louis tartine Fruit de saison BIO/ Compote pomme poire BIO	Concombre bulgare Chili con carne Riz BIO Coulommiers BIO Compote pomme biscuit	Céleri rémoulade/ Chou rouge vinaigrette Merguez au jus Semoule BIO Yaourt nature sucré BIO/ Yaourt aromatisé BIO/ Brie BIO Beignet pomme	Potage de légumes Colin sauce dieppoise Epinards BIO béchamel + PdT cube Petit Louis tartine/ Croc lait/ Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO/ Compote pomme BIO

lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
Carottes râpées vinaigrette BIO Saucisse fumée* S/porc : saucisse de volaille Haricots blancs tomates Tomme blanche portion Fruit de saison BIO	Potage de légumes Jambon blanc* et Ketchup S/porc : jambon de dinde Pâtes Yaourt nature sucré BIO Fruit de saison BIO	Tarte aux trois fromages Hoki sauce citron Courgettes persillées BIO Riz BIO Emmental BIO Gâteau au yaourt et ananas Recette du Chef	Salade vitaminée (carotte BIO, soja, maïs) Gratin façon tartiflette aux lardons de dinde Salade verte BIO Chantenoise Liégeois au chocolat/ Liégeois à la vanille	Œuf dur mayonnaise Beignet de calamar Rostis de légumes Yaourt nature sucré BIO Compote pomme BIO

lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 1 ^{er} novembre	jeudi 2 novembre	vendredi 3 novembre
Salade coleslaw (carotte BIO) Boulette de bœuf sauce aux épices Semoule BIO Bûchette vache chèvre Compote pomme fraise	Salade de pois chiches à la grecque Crousty de poulet Carottes BIO persillées Suisse nature sucré Fruit de saison BIO	FÉRIÉ	Macédoine BIO mayonnaise Raviolis et fromage râpé Salade verte Yaourt aromatisé BIO Donuts	Velouté de potiron Waterzoï de poisson Petits pois carottes Emmental BIO Fruit de saison BIO