

# Menus du 02 Septembre au 18 Octobre 2024

## Bonne rentrée à tous !

**Légende :**

- Elu par les enfants
- Sans viande
- Menu à thème
- Régional
- Bio
- Durable
- Nouveauté
- Menu végétarien

LUNDI 02 SEPT.	MARDI 03 SEPT.	MERCREDI 04 SEPT.	JEUDI 05 SEPT.	VENREDI 06 SEPT.	LUNDI 30 SEPT.	MARDI 01 OCT.	MERCREDI 02 OCT.	JEUDI 03 OCT.	VENREDI 04 OCT.
<p><b>C'est la rentrée !</b> SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉCHALOTE <b>CAPPELLETTI</b> <b>CHILI VÉGÉ</b> SAUCE ITALIENNE <b>POMME</b></p>	<p><b>CORDON BLEU</b> SV : PANÉ MOELLEUX POMMES DE TERRE LYONNAISES <b>HARICOTS VERTS</b> VACHE PICON CHOU À LA CRÈME</p>	<p><b>DOS DE COLIN MSC</b> MARINÉ AU THYM ET CITRON <b>RIZ CRÉOLE</b> CAROTTES À LA CRÈME EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BISCUITÉE</p>	<p><b>OEUF DUR</b> <b>SAUCE PAPRIKA</b> CARBONNADE FLAMANDE <b>(SAUTÉ DE BOEUF)</b> SV : NUGGETS DE POISSON FRITES - SALADE VERTE <b>KIWI</b></p>	<p><b>FRIAND AU FROMAGE</b> AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : OMELETTE <b>SEMOULE</b> RATATOUILLE <b>CRÈME DESSERT</b> <b>CHOCOLAT</b></p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES <b>ROTI DE DINDE LR</b> SAUCE À L'ANCIENNE SV : GALETTE DE QUINOA POMMES FONDANTES POËLÉE VILLAGEOISE GATEAU BASQUE</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES <b>OMELETTE</b> POMMES ROSTIS AUX OIGNONS COURGETTES À LA CRÈME BANANE</p>	<p><b>SALADE VITAMINÉE</b> <b>ÉMINCÉ DE BOEUF BBC</b> SAUCE BASQUAISE SV : PANÉ MOELLEUX BOULGOUR FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p><b>QUICHE AU JAMBON</b> SV : QUICHE AU THON SALADE VERTE VINAIGRETTE <b>GOUDA</b> RAISIN BLANC</p>	<p><b>CONCOMBRES CRÉOLES</b> <b>FILET DE MERLU MSC</b> SAUCE NANTUA <b>TORSADES HVE</b> FROMAGE RAPÉ YAOURT AROMATISÉ</p>
LUNDI 09 SEPT.	MARDI 10 SEPT.	MERCREDI 11 SEPT.	JEUDI 12 SEPT.	VENREDI 13 SEPT.	LUNDI 07 OCT.	MARDI 08 OCT.	MERCREDI 09 OCT.	JEUDI 10 OCT.	VENREDI 11 OCT.
<p><b>CONCOMBRES</b> SAUCE BULGARE <b>SAUTÉ DE DINDE</b> CERTIFIÉ SAUCE VALLÉE D'AUGE SV : NUGGETS DE BLÉ POMMES PINS POËLÉE DE LÉGUMES <b>TARTELETTE AU FLAN</b></p>	<p><b>PIZZA</b> <b>JAMBON BLANC LR</b> SV : FILET DE POISSON GRATINÉ AU FROMAGE PURÉE SALADE VERTE VINAIGRETTE <b>MELON</b></p>	<p><b>BETTERAVES ROUGES</b> STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE SV : GALETTE TOFU GRATIN DAUPHINOIS FONDUE DE POIREAUX FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>ESCALOPE DE BLÉ GRATIN DE PATES À L'ITALIENNE <b>MIMOLETTE</b> RAISIN BLANC</p>	<p><b>SALADE COLESLAW</b> POISSON <b>MEUNIÈRE MSC</b> SAUCE TARTARE BOULGOUR ÉPINARDS À LA CRÈME MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p><b>CAROTTES RAPÉES</b> À L'ORANGE <b>POISSON BLANC MSC</b> MARINÉ HUILE D'OLIVES ET CITRON VERT <b>RIZ À LA TOMATE</b> FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>VELOUTÉ DUBARRY <b>CROUSTILLANT</b> DE LÉGUMES GRATIN DE POMMES DE TERRE SALADE VERTE VINAIGRETTE LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p><b>OEUF DUR</b> <b>SAUCE COCKTAIL</b> <b>SAUTÉ DE BOEUF LR</b> SAUCE FLAMANDE SV : PALET MONTAGNARD POMMES NOISETTES SALSIFIS À LA CRÈME ORANGE</p>	<p><b>STREET FOOD</b> SALADE VERTE DÉS DE TOMATES/MAIS GALETTE DE POULET PANÉE AU CORN FLAKES SV : FALAFELS POMMES COUNTRY SAUCE TARTARE <b>GAUFRE CHANTILLY</b></p>	<p><b>COUSCOUS</b> BOULETTES D'AGNEAU MERGUEZ SV : TAJINE DE POISSON <b>SEMOULE</b> LÉGUMES ORIENTAUX BOUILLON DE LÉGUMES <b>MIMOLETTE</b> <b>POMME</b></p>
LUNDI 16 SEPT.	MARDI 17 SEPT.	MERCREDI 18 SEPT.	JEUDI 19 SEPT.	VENREDI 20 SEPT.	LUNDI 14 OCT.	MARDI 15 OCT.	MERCREDI 16 OCT.	JEUDI 17 OCT.	VENREDI 18 OCT.
<p>SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE <b>RAVIOLIS DE BOEUF</b> SV : TORTELLINI FROMAGE AOP FLAN VANILLE</p>	<p><b>ÉMINCÉ DE BOEUF BBC</b> SAUCE FLAMANDE SV : STEAK DU FROMAGER POMMES PAILLASSONS SALSIFIS À L'AIL <b>MAASDAM</b> <b>BEIGNET AU CHOCOLAT</b></p>	<p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE SOUBISE SV : OMELETTE POMMES DE TERRE <b>DUO DE HARICOTS</b> GOUDA <b>PASTÈQUE</b></p>	<p><b>TOUT VERT !</b> GASPACHO <b>CONCOMBRE,</b> MENTHE ET CORIANDRE <b>PARMENTIER VÉGÉ</b> SALADE - VINAIGRETTE CIBOULETTE <b>KIWI</b></p>	<p><b>CAROTTES RAPÉES</b> <b>FILET DE COLIN MSC</b> À LA PROVENÇALE <b>RIZ CRÉOLE</b> <b>COURGETTES À</b> LA CRÈME <b>CAKE AUX FRUITS</b> CONFITS MAISON</p>	<p>ESCALOPE VIENNOISE SAUCE FORESTIÈRE SV : GALETTE DE SOJA COEUR DE BLÉ CAROTTES PERSILLÉES PETIT SUISSE SUCRÉ POIRE</p>	<p><b>SALADE COLESLAW</b> STEAK HACHÉ SAUCE SOUBISE SV : ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ FRITES AU FOUR SALADE - VINAIGRETTE YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SV : TERRINE DE LÉGUMES MARMITE DE POISSON <b>RIZ</b> FLAN CHOCOLAT</p>	<p>SOUPE DE TOMATES PASTASOTTO PETITS POIS ET CHAMPIGNONS <b>CAMEMBERT</b> <b>GÂTEAU AUX PÉPITES</b> DE CHOCOLAT MAISON</p>	<p><b>CÉLÉRI AU CURRY</b> <b>ROTI DE PORC LR</b> SAUCE MOUTARDE SV : SAUCISSE VÉGÉTALE LENTILLES ET POMMES DE TERRE RAISIN BLANC</p>
LUNDI 23 SEPT.	MARDI 24 SEPT.	MERCREDI 25 SEPT.	JEUDI 26 SEPT.	VENREDI 27 SEPT.	LUNDI 21 OCT. AU VENDREDI 04 NOV.				
<p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : BEIGNETS DE POISSON POMMES CAMPAGNARDES <b>CAROTTES ÉTUVÉES</b> <b>EDAM</b> RAISIN BLANC</p>	<p><b>BETTERAVES ROUGES</b> CROUSTY FROMAGE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR ÉCLAIR VANILLE</p>	<p>SALADE NIÇOISE <b>ROTI DE PORC LR</b> SAUCE CRÈME SV : PAVÉ DE HOKI <b>RIZ</b> JULIENNE DE LÉGUMES COMPOTE DE POMMES</p>	<p><b>LASAGNES</b> <b>BOLOGNAISE</b> SV : LASAGNES VÉGÉTALES SALADE VERTE VINAIGRETTE CROC LAIT FROMAGE BLANC PULPÉ</p>	<p>ROULADE NATURE ET CORNICHONS SV : TERRINE DE POISSON <b>PAVÉ DE POISSON MSC</b> GRATINÉ AU FROMAGE GNOCCHIS À LA TOMATE POIRE</p>	<p><b>BONNES VACANCES !</b></p>				