

MENUS PREVUS POUR LA PERIODE : Du 1^{er} Septembre au 2 Octobre 2020

	Lundi 7 Septembre	Lundi 14 Septembre	Lundi 21 Septembre	Lundi 28 Septembre
	Céleri rémoulade Brochettes de dinde Penne regate Liégeois vanille	Assiette de charcuterie Sauté de canard aux olives Potatoes Yaourt fermier à la fraise	Salade mexicaine Boulettes d'agneau Carottes à la paysanne Fromage blanc au miel	Salade verte, noix, croûtons Sauté d'agneau Farfalle Fromage Compote de pomme
Mardi 1 ^{er} Septembre	Mardi 8 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mardi 29 Septembre
Tomates mozzarella Pâtes aux deux saumons Glace vanille chocola	Friand au fromage Poisson frais Légumes vapeurs (pomme de terre, carottes) Fruit	Macédoine vinaigrette Cabillaud meunière Poêlée de carottes tomates épinards Tarte aux fruits	Friand au fromage Sauté de dindonneau aux oignons Coquillettes au beurre fruit	Pâté de campagne/cornichon Poulet roti Riz pilaf Fruit
Mercredi 2 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Mercredi 30 Septembre
Taboulé oriental Galopin de veau sauce forestière Gratin de brocolis Fruit	Buffet Asiatique : Nems/samosa Riz cantonais Salade de fruits exotiques	Tomates avocats Spaghetti à la carbonara Fruit	Chou-fleur et dés de mimolette Rôti de porc Petits pois à la française Riz au lait	Menu végétarien : Crêpes au fromage Schnitzel végétal Risotto au céleri mascarpone Mousse au chocolat
Jeudi 3 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Jeudi 1 ^{er} Octobre
Salade d'endives, noix et fêta Sauté de bœuf à la provençale Poêlée campagnarde Compote de pêche	Menu végétarien : Mesclun, tomates cerise, billes de mozzarella Ragoût de lentilles Madeleine Yaourt à la vanille	Carottes râpées aux raisins blonds Sauté de veau Gratin de courgettes Flan caramel	Haricots verts billes de mozzarella Poisson frais Frites Eclair chocolat	Quiche au fromage Poisson Gratin de brocolis fruit
Vendredi 4 Septembre	Vendredi 11 Septembre	Vendredi 18 Septembre	Vendredi 25 Septembre	Vendredi 2 Octobre
Menu végétarien : Betteraves mimosa Chili végétarien Tortillas chips Fromage Fruit	Concombres à la crème Chipolata de volaille Pomme dauphine Ratatouille Saint môret Fruit	Melon Saucisse à la catalane Haricots verts Sundae vanille	Menu Indien végétarien : Boules thaï Kedgeree (Lentilles corail, riz basmati, tomates, œufs...) Lassi à la fraise	Menu végétarien : Pomelos Gnocchi Boulettes de soja tomate/basilic Biscuit Yaourt à la poire

En fonction des arrivages, les produits sont issus de l'agriculture biologique

BBC: Bleu, Blanc, Cœur

Spécialités