

























lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
<p>MENU DE LA RENTREE</p> <p>Melon*</p> <p>Steak haché maître d'hôtel</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Mousse au chocolat</p> 	<p>MENU BIO </p> <p> Salade de pâtes BIO au basilic</p> <p>Emincé de volaille BIO jus au thym</p> <p>Haricots verts BIO ail et persil</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison BIO*</p>	<p> Carottes râpées maison</p> <p>Sauté de bœuf à la tomate</p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Gaufre poudrée</p> 	<p> Œuf dur - Mayonnaise maison</p> <p>Pavé de poisson blanc gratiné au fromage</p> <p>Trio de légumes aux brocolis</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison*</p>
<p>lundi 9 septembre 2019</p> <p>Pastèque*</p> <p>Escalope de poulet à l'italienne</p> <p>Pilaf d'ébly</p> <p>Emmental</p> <p>Gélinié</p>	<p>Salade de maïs au thon </p> <p>Sauté de veau façon grand-mère</p> <p>Beignets de choux-fleurs</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison*</p> 	<p>MENU PLAISIR ET BIO </p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Chili con carné BIO maison </p> <p>Riz BIO</p> <p>Coulommiers BIO</p> <p>Compote BIO</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Hoki pané - Citron</p> <p>Battonnière de légumes aux carottes jaunes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison*</p>
<p>lundi 16 septembre 2019</p> <p>MENU FETE FORRAINE</p> <p>Tomate croq au sel</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>S/P: Saucisse de volaille</p> <p>Pommes rissolées - Ketchup</p> <p>Vache Picon</p> <p>Pop Corn</p> 	<p>MENU BIO </p> <p> Salade de blé BIO à la niçoise</p> <p>Omelette BIO au basilic</p> <p>Trio de légumes aux brocolis BIO</p> <p>Fromage BIO</p> <p>Fruit de saison BIO*</p> 	<p> Salade Sawaï</p> <p>Sauté de bœuf charcutière</p> <p>Haricots beurre tomate et basilic</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison*</p>	<p>Melon*</p> <p>Dos de colin safrané à la crème de poireaux</p> <p>Boullgour</p> <p>Fromage frais</p> <p>Pâtisserie</p>
<p>lundi 23 septembre 2019</p> <p>MENU VEGETARIEN ET BIO </p> <p>1/2 Pamplemousse BIO - Sucre</p> <p>Galette de pois chiche poivrons et cumin BIO</p> <p>sauce tomate</p> <p>Petits pois BIO à la française</p> <p>Carré BIO</p> <p>Flan au chocolat BIO</p>	<p> Taboulé maison</p> <p>Paupiette de veau provençale</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison*</p>	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade iceberg </p> <p>Hachis Parmentier maison</p> <p>Mimolette</p> <p>Liégeois vanille</p> 	<p> Œuf dur - Mayonnaise maison</p> <p>Cœur de colin sauce Mornay</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison*</p>
<p>lundi 30 septembre 2019</p> <p> Salade de maïs au soja</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Haricots verts ail et persil</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Fruit de saison*</p> 	<p>Melon*</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage frais</p> <p>Gâteau d'anniversaire</p>	<p>MENU PLAISIR ET BIO </p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce</p> <p>tomate basilic</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Compote BIO</p>	<p> Carottes râpées maison</p> <p>Fish and chips sauce tartare maison</p> <p>Brocolis ail et persil</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Barre Bretonne - Crème anglaise</p>

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison

Produit nouveau



Produit BIO

V1+BIO DEF