

Menus du 03 septembre Au 2 Novembre 2018

api

Légende :



PRODUIT REGIONAL



Du 8 au 12 Octobre

SEPTEMBRE 2018

OCTOBRE 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 03 AU 07	TOMATES CERISES SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE "KETCHUP MAYONNAISE" POMMES ROTIES BABYBEL CREME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE PATES SAUTE DE BŒUF PROVENCALE HARICOTS VERTS YAOURT NATUTR SUCRE COMPOTE ET BISCUITS	RAPE DE COURGETTES FILET DE COLIN PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGE A L'ECHALOTE SAUTE DE PORC A LA SICILIENNE BOULGOUR BON LORRAIN FRUIT DE SAISON	MELON ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES BRIE TARTE AUX FRUITS
DU 10 AU 14	SALADE DE POMMES DE TERRE KNACK RATATOUILLE DU CHEF FROMAGE BLANC MELON	MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE VOLAILLE A LA TOMATE RIZ TOMME DE LA VEZOUE FRUIT DE SAISON	PASTEQUE BOUL'AGNEAU A L'ORIENTALE SEMOULE FROMAGE COMPOTE DE POMMES	ŒUFS DURS MAYONNAISE MERLU SAUCE CITRONNEE JARDINIERE DE LEGUMES YAOURT AUX FRUITS BIO FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE BOEUF BRAISE SAUCE BRUNE PATES MUNSTER CREME DESSERT CAMEL
DU 17 AU 21	TABOULE SAUTE DE PORC AU CURRY COURGETTES BIO TOMME NOIRE COMPOTE DE FRUITS	ENSALADILLAS (salade de pommes de terre aux thon) FILET DE DINDE AU CHORIZO POEELE A L'ESPAGNOLE YAOURT NATURE BIO CAKE A L'ORANGE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE CORDON BLEU GRATIN DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS GOUDA FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATE BASILIC CASSOLETTE DE SAUMON PATES MORBIER CREME DESSERT VANILLE	ENDIVES AUX POMMES GOULASH PUREE DE LEGUMES YAOURT AROMATISE BIO FRUIT DE SAISON
DU 24 AU 28	SALADE AUX MAIS POISSON MEUNIERE GRATIN DE CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE A LA CREME AIGUILLETTE DE POULET BASQUAISE PRINTANIERE DE LEGUMES PETITS SUISSES PATISSERIE	RADIS RAPES DAUBE DE BŒUF AUX OIGNONS POMMES DE TERRE SAUTEES MIMOLETTE FRUIT AU SIROP	SALADE DE MACHES ET CROUTONS SAUTE DE PORC AUX POMMES PENNES PETITS SUISSES SUCRES CREME DESSERT VANILLE	CELERI REMOULADE TARTE AUX FROMAGES CAROTTES RONDELLES TOMME FRUIT DE SAISON
DU 01 AU 05	SALADE DE TOMATE POULET A L'ESTRAGON RIZ / COURGETTES TOMME DE LA VEZOUE YAOURT A LA CREME DE MARRON	CHAMPIGNONS A LA CREME FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE PATES MUNSTER FRUIT DE SAISON	CHARCUTERIE OMELETTE BROCOLIS COMTE COMPOTE DE POMMES	BETTERAVES ROUGES EMINCE DE BŒUF AU PAPRIKA DUO DE NAVETS ET CAROTTES AVEC DES POMMES DE TERRE PERSILLEES TOMME NOIRE PATISSERIE	CELERI VINAIGRETTE TARTIFLETTE YAOURT A LA MANGUE FRUIT DE SAISON
DU 08 AU 12	CHOUX ROUGES PAYSANNE DOS DE MERLU SAUCE NANTUA SEMOULE YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	SALADE DE BETTERAVES, POMMES AU XERES STEAK HACHE COURGETTES BECHAMEL ET POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU MOUSSE CHOCOLAT	FENOUIL AU MIEL CHILI RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE LASAGNE FLORENTINE EMMENTAL COMPOTE DE POMMES	ŒUFS MAYONNAISE BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES YAOURT A LA VANILLE GATEAU CHOCOLAT CAROTTE
DU 15 AU 19	COLESLAW BOUCHEE A LA REINE RIZ MORBIER FLAN VANILLE	SALADE COMPOSEE CHIPOLATA LENTILLES TOMME FRUIT DE SAISON	CHARCUTERIE DAUBE DE BŒUF AUX OIGNONS LEGUMES DU POT FROMAGE FRUIT DE SAISON	TABOULE FILET DE LIEU A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE YAOURT NATURE SUCRE COMPOTE DE POMMES	SOUPE DE SORCIERE (potiron) CUISSSE DE CHAUVE SOURIS (pilon de poulet) GRATIN DE CITROUILLE GOUDA GATEAU HALLOWEEN (carrot cake)
DU 22 AU 26	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE COQUILLETTE BOLOGNAISE EMMENTAL RAPE COMPOTE DE FRUITS	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES COUSCOUS SEMOULE / LEGUMES FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT	CELERI AUX RAISINS TRANCHE DE BŒUF AU JUS PATES YAOURT A LA FRAMBOISE PATISSERIE	SALADE VERTE GRATIN DAUPHINOIS AU JAMBON FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE CAROTTES FILET DE POISSON SAUCE TOMATE RIZ / LEGUMES TOMME DE LA VEZOUE FRUIT DE SAISON
DU 29 AU 2	SALADE VERTE A LA MIMOLETTE STEAK HACHE SAUCE KETCHUP POTATOES FROMAGE LIEGEOIS CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES AUX POMMES BLANQUETTE DE POISSON RIZ TOMME DE LA VEZOUE FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE COURGETTES AU FROMAGE FRAIS HACHIS PARMENTIER FROMAGE PATISSERIE		COLESLAW LASAGNE DE BŒUF FROMAGE SALADE DE FRUITS