

Menu de la semaine



SCOLAIRES S37



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 12

Journée végétarienne

Carotte BIO orange



Paella BIO légumes



Emmental BIO

Liégeois chocolat



Yaourt aromatisé
Pain & confiture
Fruit de saison

Mardi 13

Taboulé

Boeuf aux olives

Gratin de courgette



Courgette
Carottes BIO

Mimolette



Fruit de saison BIO



Lait fraise
Sablé
Compote ananas



Mercredi 14



Batavia BIO



Fusilli BIO bolognai

Fusilli BIO VG



Fusilli BIO

Laitage



Poire au chocolat



Lait chocolaté
Quatre quart
Fruit de saison



Jeudi 15



Concombre BIO menthe



Poisson frais

Omelette nature

Purée haricots verts



Brie BIO

Beignet pomme



Petit suisse sucré
Pain & chocolat
Fruit de saison



Vendredi 16

Rillettes de sardine
Batavia croustons

Boulette agneau
Sauce tomate
Boulette pois chiche



Semoule BIO
Légumes couscous

Petit suisse sucré



Fruit de saison BIO



Yaourt nat sucré
Gâteau chocolat maison
Jus orange

1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 5349

Menu de la semaine



SCOLAIRES S38



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 19

Journée végétarienne



Tomate BIO

Gratin dauphinois
maison



Batavia BIO

Chanteneige

Oeuf au lait



Petit suisse sucré
Pain au lait
Jus fr exotiques

Mardi 20

Salade riz au thon
Salade de riz



Rôti de boeuf
Sauce oignons
Flan carotte



Carottes BIO

Saint Nectaire



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain & chocolat
Compote banane



Mercredi 21

Feuilleté au fromage

Paupiette veau
Sauce printanière
Oeuf dur BIO



Epinard BIO béchamel

Laitage



Fruit de saison BIO



Yaourt nat sucré
Gaufre liégeoise
Fruit de saison



Jeudi 22



Céleri BIO rémoulade

Aiguillette poulet
Sauce provençale
Boulette pois chiche



Coquillettes BIO

Edam

Compote fraise



Fromage fr fruité
Palet breton
Fruit de saison



Vendredi 23

Mais & Coeur palmier
Batavia



Poisson frais

Blezzoto/chèvre

Blezzotto provençal

Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Lait chocolaté
Cake citron maison
Compote coing

1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 5350

Menu de la semaine



SCOLAIRES S39



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 26

Mardi 27



Mercredi 28



Jeudi 29



Vendredi 30

Laitue BIO

Pilon poulet

Steak fromager

Frites

Mimolette

Glace timbale chocolat

Glace cone vanille



Fromage b/c sucré

Pain & Confiture

Fruit de saison



Betteraves BIO

Roti de dinde

Sauce moutarde

Omelette BIO

Gratin de chou-fleur

Yaourt sucré BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse sucré

Flan patissier

Jus de raisin

Segment de pomelo
Batavia



Boeuf bourguignon

Riz BIO ptts leg

Riz BIO

Laitage



Fruit de saison BIO



Lait BIO

Céréales choco

Fruit de saison

Journée végétarienne



Concombre BIO



Lasagne légumes
maison

Vache qui rit

Compote de pommes



Yaourt aromatisé

Pain & Miel

Fruit de saison

Roulade volaille
Batavia Edam



Poisson frais MSC

Boulgour/leg/feta

Boulgour BIO légumes

Petit suisse sucré



Fruit de saison BIO



Lait fraise

Pain au chocolat

Compote cassis

1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 5351

Menu de la semaine



SCOLAIRES S40



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 3

Mardi 4



Mercredi 5



Jeudi 6



Vendredi 7

Salade mexicaine

Aiguillette poulet

Sauce forestière

Omelette fromage

Riz BIO

Carré de l'est

Fruit de saison



Fromage b/c sucré

Gâteau marbré maison

Jus fr exotiques

Journée végétarienne

Oeuf dur mayo

Mijoté p chiche/feta
semoule/leg couscous

Saint Paulin BIO

Fruit de saison



Lait chocolaté

Brioche tranchée

Compote banane

Laitue BIO

Hachi Parmentier
maison

Hachi VG BIO

Laitage

Compote pom BIO



Yaourt aromatisé

Madeleine

Fruit de saison

Avocat

Sauce cocktail

Roti de veau

Sauce romarin

Flageol/carot/champi

Flageolet

Camembert

Crème caramel



Lait nature

Pain & chocolat

Fruit de saison



Carottes râpées BIO

Poisson frais

Sauce citron

Gratin brocolis/pdt

Gratin de brocolis

Petit suisse sucré

Tarte crumble



Yaourt aromatisé

Pain au lait

Fruit de saison

1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 5352

Saveurs d'automne


Semaine du goût
du 10 au 16 octobre

LUNDI 10



Salade verte fromage
et noix

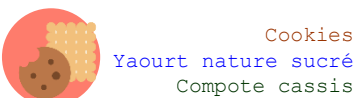
**Tajine de dinde aux
abricots et noix**

 Boulette pois chiche

Semoule à l'huile
d'olive et au cumin

Rondelé aux noix

Cake miel et noix




MARDI 11



Céleri rémoulade
aux pommes

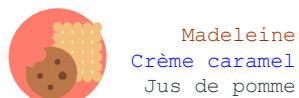
Poulet aux pommes

 Steak fromager

**Haricots verts au
persil**

Camembert

Gâteau aux pommes



MERCREDI 12



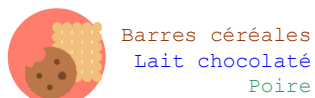
Salade betterave, éclat
de marron et miette de
chèvre

Bourguignon au marron

 Curry de lentilles

Purée de patate douce


Verrine fromage blanc
crème de marron



JEUDI 13

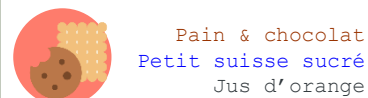


Velouté de potiron

 **Gratin de penne
courgettes et parmesan
au romarin**

Boursin

Gâteau au chocolat à
la courgette



VENDREDI 14



Bâtonnet de carotte
sauce fromage frais
cumin et coriandre

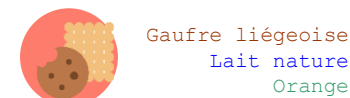
**Poisson frais
crème curry**

 Omelette au fromage

**Carotte vichy au lait
de coco**

Mimolette

Cake carotte et miel



Menu de la semaine



SCOLAIRES S42



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 17

Journée végétarienne

Crêpe fromage



Omelette f. herbes
maison

Gratin de brocolis

Chanteneige



Fruit de saison BIO



Petit suisse sucré
Pain & Miel
Jus fr exotiques

Mardi 18

Salade pdt ciboul



Rôti de boeuf

Galette lentilles



Haricots verts BIO

Saint Nectaire

Fruit de saison



Lait fraise
Pain au chocolat
Compote banane



Mercredi 19



Céleri BIO rémoulade

Pilon poulet

Steak fromager



Carottes BIO

Laitage

Crème vanille



Yaourt nat sucré
Gaufre liégeoise
Fruit de saison



Jeudi 20

Laitue BIO

Saucisse fumée
Saucisse volaille
Omelette nature



Lentilles vertes BIO

Gouda

Paris Brest



Lait nature
Pain & confiture
Fruit de saison



Vendredi 21



Carottes râpées BIO



Poisson frais
Sauce tomate
Boullgour/leg/feta

Ebly

Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Lait chocolaté
Cake citron maison
Compote coing

1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 5354

Menu de la semaine



SCOLAIRES S43



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 24

Mardi 25



Mercredi 26



Jeudi 27



Vendredi 28

Radis beurre

Pilon poulet

HV/PDT/Pois chiche



Haricots verts BIO

Tomme blanche

Compote de pommes



Lait chocolaté

Pain & Miel

Fruit de saison



Carottes râpées BIO

Roti de dinde

Oeuf dur

Haricot blc tomate

Six de Savoie

Mousse chocolat



Lait fraise

Croissant

Fruit de saison

Macédoine légumes



Sauté de boeuf VBF

Sauce goulache

Boulette pois chiche



Penne BIO

Laitage



Fruit de saison BIO



Petit suisse sucré

Roulé fraise maison

Jus de raisin

Journée végétarienne



Batavia BIO croutons

Pizza maison champi

maison

Edam

Velouté fruit



Yaourt aromatisé

Pain & Confiture

Fruit de saison



Roulade volaille

Batavia BIO



Poisson frais MSC

Gratin poireau riz



Fondue de poireaux

Riz BIO

Buche mi-chèvre

Fruit de saison



Fromage blc sucré

Pompom

Jus de pomme

1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 5355

Menu de la semaine



SCOLAIRES S44



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 31

Mardi 1



Mercredi 2



Jeudi 3



Vendredi 4

MENU HALLOWEEN
Carotte BIO orange

Tajine dinde pruneau

Oeuf dur sce aurore

Purée potiron

Mimolette

Tarte abricot



Fromage blc sucré
Gâteau marbré maison
Jus fr exotiques

Journée végétarienne

Avocat
Sauce cocktail



Riz cantonnais VG

Saint Paulin

Flan caramel



Lait nature
Pain & chocolat
Fruit de saison



Batavia BIO



Lasagne bolognaise
maison



Lasagne de légumes

Laitage

Compote poire



Yaourt aromatisé
Madeleine
Fruit de saison

Salade de pâtes

Roti de veau
Sauce échalotte
Galette lentille

Poelée forestière

Emmental BIO



Fruit de saison BIO



Suisse fruité
Pain et confiture
Jus orange

Feuilleté au fromage



Poisson frais
Sauce crème
Flan carotte



Carottes BIO



Carré de l'est

Fruit de saison BIO



Lait fraise
Pain au lait
Compote banane

1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 5356