



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

DU 01/09 AU 05/09

DU 08/09 AU 12/09

DU 15/09 AU 19/09

DU 22/09 AU 26/09

DU 29/09 AU 03/10

DU 06/10 AU 10/10

DU 13/10 AU 17/10

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 01/09 AU 05/09	<p>C'est La Rentrée! MELON (à portionner)</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE BARBECUE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>KIRI</p> <p>COMPOTE DE POMMES HVE</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE DE LÉGUMES</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ BIO</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS</p> <p>PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>GAUFRE DE LIÈGE</p>	<p>SAUCISSON SEC ET CORNICHON</p> <p>BOULETTES DE BOEUF (BIO) FACON COUSCOUS</p> <p>POTATOES</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 08/09 AU 12/09	<p>MACÉDOINE MAYONNAISE</p> <p>QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE CITRONNÉE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>OEUF DUR ET MAYONNAISE</p> <p>BOUDIN BLANC DE RETHEL (local)</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>GATEAU D'ANNIVERSAIRE À LA VANILLE DU CHEF (à portionner)</p>	<p>RADIS ET BEURRE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU PAPRIKA</p> <p>TORSADES HVE</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 15/09 AU 19/09	<p>TABOULÉ (semoulé bio)</p> <p>EMINCÉ DE CUISSE DE POULET (OF) SAUCE AU CURRY</p> <p>GRATIN DE DUO DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>JAMBON BLANC LR</p> <p>COQUILLETTES BIO ET EMMENTAL RAPE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>CORDON DE BLEU DE VOLAILLE</p> <p>CAROTTE RONDELLES BIO</p> <p>CRÈME ANGLAISE (à portionner)</p> <p>GATEAU AUX POMMES (à portionner)</p>
DU 22/09 AU 26/09	<p>SALADE DE RISETTI, MAÏS ET MMOLETTE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE A LA MOUTARDE</p> <p>CHOU FLEUR BÉCHAMEL</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>OMELETTE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACÉDOINE MAYONNAISE</p> <p>FISH AND CHIPS</p> <p>ET MAYONNAISE</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP</p>	<p>SALADE VINAIGRETTE</p> <p>TORSADES HVE A LA BOLOGNAISE</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>TIRAMISU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)</p>
DU 29/09 AU 03/10	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU MIEL</p> <p>BROCOLIS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>FILET DE POISSON MSC SAUCE PAPRIKA</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>MINI-CRÈPE SUCRÉE</p>	<p>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE</p> <p>MIMOLETTE BIO (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE DE POTIMARRON (à portionner)</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)</p>
DU 06/10 AU 10/10	<p>CÉLERI RAPÉ VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</p> <p>CHILI SIN CARNÉ</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>Le Grand Repas</p> <p><i>*sous réserve d'approvisionnement</i></p>	<p>TARTE AUX FROMAGES (à portionner)</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU (OF) SAUCE À LA PROVENÇALE</p> <p>CAROTTES (locales)</p> <p>SAMOS</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p>
DU 13/10 AU 17/10	<p>COLESLAW VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY</p> <p>MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE DE LÉGUMES</p> <p>TOMME NOIRE IGP (à portionner)</p> <p>PRUNE</p>	<p>MACÉDOINE ET MAYONNAISE</p> <p>COQUILLETTES BIO FAÇON CARBONARA</p> <p>SAINT-PAULIN (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME POIRE (sans sucre ajouté)</p>	<p>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</p> <p>BRANDADE DE POISSON DU CHEF</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>FLAN PÂTISSIER FACON PASTEIS DE NATA</p>