

## Semaine du 30 Août au 03 Septembre 2021

### Ville de Satolas et Bonce








LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon et sirop de grenadine	
		 Quenelles sauce financière	 Poisson pané et citron
		Riz créole	Epinards et pommes de terre
		 Fromage blanc BIO	Fraidou
			 Fruit de saison BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






## Semaine du 06 au 10 Septembre 2021

### Ville de Satolas et Bonce



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw (chou et carotte BIO)	Salade de tomates à la vinaigrette balsamique	Salade de lentilles à la vinaigrette	Salade verte à la vinaigrette
 Lieu sauce paprika	 Emincé de dinde au jus	 Bœuf braisé	 Tortelloni aux 4 fromages et à la sauce basilic (plat complet)
Pommes sautées	<i>SV : Gratin de gnochetti, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet)</i>	<i>SV : Blanquette de poisson</i>	/
Yaourt nature	 Brocolis BIO en gratin	 Courgettes BIO à l'ail	
	Beignet au chocolat	Fromage blanc	 Fruit de saison BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Préparé en cuisine <b>Cake à la grecque</b>		Pastèque	 <b>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote</b>
 <b>Steak haché de bœuf au jus</b>	 <b>Colin sauce catalane</b>	 <b>Chili sin carne</b>	 <b>Estouffade de bœuf</b>
<i>SV : Pané du fromager</i>			<i>SV : Quenelles sauce aurore</i>
Petits pois	 <b>Blé BIO tendre</b>	 <b>Riz créole BIO</b>	Carottes
 <b>Fromage blanc BIO</b>	Coulommiers	Yaourt à la framboise de la ferme des Pourchoux	Lacté saveur vanille
	Fruit de saison		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri râpé à la sauce cocktail	 <b>Salade de petits pois, fèves, menthe et dés de brebis</b>	 <b>Salade verte BIO à la vinaigrette savora</b>	
 <b>Couscous végétarien</b>	<b>Wings de poulet</b>	 <b>Sauté bœuf au curry</b>	 <b>Rôti de porc au jus</b>
	<i>SV : Nugget's de blé</i>	<i>SV : Omelette aux fines herbes</i>	<i>SV : Dahl de lentilles et riz</i>
 <b>Semoule BIO</b>	Ratatouille	Haricots beurre	 <b>Lentilles BIO</b>
Yaourt nature		Flan pâtissier	Saint Paulin
	 <b>Fruit de saison BIO</b>		Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

## Semaine du 27 Septembre au 01 Octobre 2021

### Ville de Satolas et Bonce












LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Fricassée de dinde  <i>SV : Poisson pané et citron</i>  Gratin de légumes et pommes de terre  Petit Cotentin   Fruit de saison BIO	 Raita de concombres BIO   Bolognaise de bœuf  <i>SV : Confit de légumes et haricots rouges</i>  Torti   Préparé en cuisine Compote pomme-fraise	 Colin sauce basquaise   Blé BIO tendre  Brie  Fruit de saison	Salade de tomates à la vinaigrette au basilic    Quenelles BIO sauce mornay  Courgettes à l'ail  Eclair au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

## Semaine du 04 au 08 Octobre 2021

### Ville de Satolas et Bonce



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre   Estouffade de bœuf à la Niçoise  <i>SV : Cubes de poisson sauce paprika</i>  Potatoes   Yaourt fermier nature BIO	Cordon bleu  <i>SV : Pané du fromager</i>   Epinards BIO et pommes de terre  Camembert  Fruit de saison	Salade coleslaw     Préparé en cuisine Omelette BIO nature  Petits pois  Gaufre au sucre	 Aiguillettes de poulet sauce orientale  <i>SV : Tajine de légumes</i>   Semoule BIO  Saint Nectaire AOP   Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Satolas et Bonce

LES TRESORS DE FRANCE



LUNDI LE CHOU-FLEUR	MARDI LE CANTAL AOP	JEUDI LE PRUNEAU D'AGEN	VENDREDI LA CHATAIGNE
<p>Salade de blé sauce ail et fines herbes</p> <p> <b>Fondant au fromage</b></p>	<p> <b>Carottes râpées BIO à la vinaigrette</b></p> <p> <b>Emincé de dinde au jus</b></p> <p><i>SV : Lieu sauce crème</i></p>	<p> <b>Rôti de porc aux pruneaux</b></p> <p><i>SV : Bolognaise végétale aux pruneaux</i></p>	<p> <b>Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique et aux dés d'emmental</b></p> <p> <b>Poisson pané et citron</b></p>
<p> <b>Chou-fleur aux épices</b></p>	<p> <b>Purée façon truffade</b></p>	<p><b>Penne</b></p>	<p><b>Jardinière de légumes</b></p>
<p> <b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Lacté saveur vanille nappé au caramel</b></p>	<p> <b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p> <b>Cake à la châtaigne</b></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Satolas et Bonce

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p> <b>Colin sauce catalane</b></p>	<p> <b>Chou rouge BIO à la vinaigrette</b></p> <p><b>Saucisse de Toulouse</b></p> <p><i>SV : Hachis parmentier de légumes végétarien (plat complet)</i></p>	<p> <b>Taboulé BIO (semoule BIO)</b></p> <p> <b>Sauté de bœuf aux oignons</b></p> <p><i>SV : Clafoutis carottes, cumin et dès de brebis (plat complet)</i></p>	<p><b>Mélange de radis et maïs à la vinaigrette</b></p> <p> <b>Dahl de lentilles et riz (riz BIO)</b></p>
<p> <b>Macaroni BIO</b></p>	<p><b>Gratin de légumes et pommes de terre</b></p>	<p><b>Carottes</b></p>	<p>/</p>
<p><b>Vache picon</b></p>	<p><b>Fromage blanc</b></p>	<p><b>Lacté saveur vanille</b></p>	<p> <b>Yaourt fermier nature BIO</b></p>
<p><b>Fruit de saison</b></p>			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits