





	04 au 08/09/2023	11 au 15/09/2022	18 au 22/09/2022	25 au 29/09/2022
Lundi	<p>Carottes râpées BIO à la vinaigrette crémeuse Quenelles sauce aurore Riz créole BIO Petit fromage frais aromatisé</p>	<p>Salade de pâtes BIO à la milanaise Saucisse de Toulouse SV : Hachis végétarien de légumes (plat complet) Purée de légumes Fromage blanc</p>	<p>Salade coleslaw Cubes de poisson blanc sauce persane Macaroni BIO Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre BIO à la ciboulette Sauté de dinde sauce paprika SV : Crispidor à l'emmental Courgettes Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Colin d'Alaska pané Chou-fleur Fromage frais Saint Morêt Tarte aux pommes</p>	<p>Chili sin carne Riz créole Edam BIO Compote pomme-banane</p>	<p>Taboulé BIO (semoule BIO) Œuf dur à la florentine Epinards Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates à la Vinaigrette Steak haché de bœuf sauce Brune SV : Bolognaise de légumes Torti Yaourt aromatisé</p>
Jeudi	<p>Salade de blé méditerranéenne Wings de poulet SV : Crispidor à l'emmental Ratatouille Fruit de saison BIO</p>	<p>Colin d'Alaska sauce orientale Semoule BIO Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Bœuf braisé SV: Quenelles sauce coulis de légumes Haricots verts BIO Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>Merlu sauce basquaise Blé BIO tendre Fromage frais Petit Cotentin Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique Sauté de bœuf au jus SV : Boulettes de soja tomate sauce basilic Pommes de terre duchesse Lacté saveur vanille</p>	<p>Sauté de dinde sauce bressane SV : Omelette aux fines herbes Brocolis Yaourt BIO aromatisé à la fraise de la ferme des Pourchoux Eclair saveur chocolat</p>	<p>Rôti de porc au jus SV : Boulettes de soja tomate sauce basilic Lentilles Gouda Fruit de saison BIO</p>	<p>Hachis végétarien de légumes (plat complet) Petit fromage frais Tarte au flan</p>

	2 au 06/10/2023	9 au 13/10/2023	16 au 20/10/2023
<b>Lundi</b>	<p>Macédoine à la mayonnaise Carbonara SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan) Penne BIO Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p>	 <p>Salade Australienne (betteraves, feta, noix de cajou) Beignet stick mozzarella sauce barbecue Pommes de terre röstie aux légumes Fromage blanc BIO</p>	<p>Taboulé Merlu sauce citron Haricots verts BIO Fruit de saison</p>
<b>Mardi</b>	<p>Aiguillettes de poulet au jus SV : Omelette nature Brocolis BIO en gratin Fromage frais Petit moulé Beignet fourré au chocolat</p>	 <p>Chou blanc BIO à la vinaigrette Rôti de porc sauce aigre douce SV : Boulettes de soja tomate sauce aigre douce Poêlée asiatique et riz Salade ananas-litchi au sirop léger</p>	<p>Nuggets de poulet SV : Crispidor à l'emmental Purée de légumes Petit fromage frais Tarte au citron</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Salade verte BIO à la vinaigrette Dahl de lentilles Riz créole Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>	 <p>Fileté de Colin d'Alaska meunière Petits pois BIO Cantal AOP Cake marbré</p>	<p>Bolognaise de bœuf SV : Bolognaise végétale Coquillettes BIO Fromage frais Cantafrais Purée de poires</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Salade de blé sauce ail et fines herbes Colin d'Alaska pané Jardinière de légumes Fruit de saison BIO</p>	 <p>Steak haché de bœuf au jus SV : Gratin de macaroni, butternut, cheddar et mozzarella (plat complet) Curry de butternut Petit fromage frais BIO Crème dessert saveur caramel et Madeleine</p>	<p>Salade de pommes de terre sauce piémontaise Omelette nature Petits pois Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux</p>

