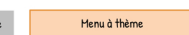
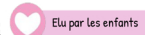


Menus du 02 Septembre au 18 Octobre 2024

Bonne rentrée à tous !

Légende :



LUNDI 02 SEPT.	MARDI 03 SEPT.	MERCREDI 04 SEPT.	JEUDI 05 SEPT.	VENDREDI 06 SEPT.	LUNDI 30 SEPT.	MARDI 01 OCT.	MERCREDI 02 OCT.	JEUDI 03 OCT.	VENDREDI 04 OCT.
<p>C'est la rentrée ! SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉCHALOTE CAPPELLETTI CHILI VÉGÉ SAUCE ITALIENNE POMME</p>	<p>CORDON BLEU SV : PANÉ MOELLEUX POMMES DE TERRE LYONNAISES HARICOTS VERTS VACHE PICON CHOU À LA CRÈME</p>	<p>DOS DE COLIN MSC MARINÉ AU THYM ET CITRON RIZ CRÉOLE CAROTTES À LA CRÈME EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BISCUITÉE</p>	<p>OEUF DUR SAUCE PAPRIKA CARBONNADÉ FLAMANDE (SAUTÉ DE BOEUF) SV : NUGGETS DE POISSON FRITES - SALADE VERTE KIWI</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : OMELETTE SEMOULE RATATOUILLE CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES ROTI DE DINDE LR SAUCE À L'ANCIENNE SV : GALETTE DE QUINOA POMMES FONDANTES POÊLÉE VILLAGEOISE GATEAU BASQUE</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES OMELETTE POMMES ROSTIS AUX OIGNONS COURGETTES À LA CRÈME BANANE</p>	<p>SALADE VITAMINÉE ÉMINCÉ DE BOEUF BBC SAUCE BASQUAISE SV : PANÉ MOELLEUX BOULGOUR FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>QUICHE AU JAMBON SV : QUICHE AU THON SALADE VERTE VINAIGRETTE GOUDA RAISIN BLANC</p>	<p>CONCOMBRES CRÉOLES FILET DE MERLU MSC SAUCE NANTUA TORSADES HVE FROMAGE RAPÉ YAOURT AROMATISÉ</p>
LUNDI 09 SEPT.	MARDI 10 SEPT.	MERCREDI 11 SEPT.	JEUDI 12 SEPT.	VENDREDI 13 SEPT.	LUNDI 07 OCT.	MARDI 08 OCT.	MERCREDI 09 OCT.	JEUDI 10 OCT.	VENDREDI 11 OCT.
<p>CONCOMBRES SAUCE BULGARE SAUTÉ DE DINDE CERTIFIÉ SAUCE VALLÉE D'AUGE SV : NUGGETS DE BLÉ POMMES PINS POÊLÉE DE LÉGUMES TARTELETTE AU FLAN</p>	<p>PIZZA JAMBON BLANC LR SV : FILET DE POISSON GRATINÉ AU FROMAGE PURÉE SALADE VERTE VINAIGRETTE MELON</p>	<p>BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE SV : GALETTE TOFU GRATIN DAUPHINOIS FONDUE DE POIREAUX FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>ESCALOPE DE BLÉ GRATIN DE PATES À L'ITALIENNE MIMOLETTE RAISIN BLANC</p>	<p>SALADE COLESLAW POISSON MEUNIERE MSC SAUCE TARTARE BOULGOUR ÉPINARDS À LA CRÈME MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE POISSON BLANC MSC MARINÉ HUILE D'OLIVES ET CITRON VERT RIZ À LA TOMATE FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>VELOUTÉ DUBARRY CROUSTILLANT DE LÉGUMES GRATIN DE POMMES DE TERRE SALADE VERTE VINAIGRETTE LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p>OEUF DUR SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE BOEUF LR SAUCE FLAMANDE SV : PALET MONTAGNARD POMMES NOISETTES SALSIFIS À LA CRÈME ORANGE</p>	<p>STREET FOOD SALADE VERTE DÉS DE TOMATES/MAIS GALETTE DE POULET PANÉ AU CORN FLAKES SV : FALAFELS POMMES COUNTRY SAUCE TARTARE GAUFRE CHANTILLY</p>	<p>COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU MERGUEZ SV : TAJINE DE POISSON SEMOULE LÉGUMES ORIENTAUX BOUILLON DE LÉGUMES MIMOLETTE POMME</p>
LUNDI 16 SEPT.	MARDI 17 SEPT.	MERCREDI 18 SEPT.	JEUDI 19 SEPT.	VENDREDI 20 SEPT.	LUNDI 14 OCT.	MARDI 15 OCT.	MERCREDI 16 OCT.	JEUDI 17 OCT.	VENDREDI 18 OCT.
<p>SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE RAVIOUS DE BOEUF SV : TORTELLINI FROMAGE AOP FLAN VANILLE</p>	<p>ÉMINCÉ DE BOEUF BBC SAUCE FLAMANDE SV : STEAK DU FROMAGER POMMES PAILLASSONS SALSIFIS À L'AIL MAASDAM BEIGNET AU CHOCOLAT</p>	<p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE SOUBISE SV : OMELETTE POMMES DE TERRE DUO DE HARICOTS GOUDA PASTÈQUE</p>	<p>TOUT VERT ! GASPACHO CONCOMBRE, MENTHE ET CILANDRE PARMENTIER VÉGÉ SALADE - VINAIGRETTE CIBOULETTE KIWI</p>	<p>CAROTTES RAPÉES FILET DE COLIN MSC À LA PROVENCALÉ RIZ CRÉOLE COURGETTES À LA CRÈME CAKE AUX FRUITS CONFITS MAISON</p>	<p>ESCALOPE VIENNOISE SAUCE FORESTIÈRE SV : GALETTE DE SOJA COEUR DE BLÉ CAROTTES PERSILLÉES PETIT SUISSE SUCRÉ POIRE</p>	<p>SALADE COLESLAW STEAK HACHÉ SAUCE SOUBISE SV : ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ FRITES AU FOUR SALADE - VINAIGRETTE YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICIONS SV : TERRINE DE LÉGUMES MARMITE DE POISSON RIZ FLAN CHOCOLAT</p>	<p>SOUPE DE TOMATES PASTASOTTO PETITS POIS ET CHAMPIGNONS CAMEMBERT GATEAU AUX PÊTES DE CHOCOLAT MAISON</p>	<p>CÉLÉRI AU CURRY ROTI DE PORC LR SAUCE MOUTARDE SV : SAUCISSE VÉGÉTALE LENTILLES ET POMMES DE TERRE RAISIN BLANC</p>
LUNDI 23 SEPT.	MARDI 24 SEPT.	MERCREDI 25 SEPT.	JEUDI 26 SEPT.	VENDREDI 27 SEPT.	LUNDI 21 OCT. AU VENDREDI 04 NOV.				
<p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : BEIGNETS DE POISSON POMMES CAMPAGNARDES CAROTTES ÉTUVÉES EDAM RAISIN BLANC</p>	<p>BETTERAVES ROUGES CROUSTY FROMAGE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR ÉCLAIR VANILLE</p>	<p>SALADE NIÇOISE ROTI DE PORC LR SAUCE CRÈME SV : PAVÉ DE HOKI RIZ JULIENNE DE LÉGUMES COMPOTE DE POMMES</p>	<p>LASAGNES BOLOGNAISE SV : LASAGNES VÉGÉTALES SALADE VERTE VINAIGRETTE CROC LAIT FROMAGE BLANC PULPE</p>	<p>ROULADE NATURE ET CORNICIONS SV : TERRINE DE POISSON PAVÉ DE POISSON MSC GRATINÉ AU FROMAGE GNOCCHIS À LA TOMATE POIRE</p>					