


# Menus Semaine 35

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**




## Lundi 28 août

Rosette & beurre  
Noix de joué de porc au cidre  
Carottes persillées  
Petits pois  
Fromage à tartiner   
Fruit

## Mardi 29 août

Céleri rémoulade   
Boulettes de bœuf   
Courgettes   
Blé  
Fromage   
Tarte à la pêche

## Mercredi 30 août



Taboulé   
Saucisse au jus   
Purée de pdt & chou-fleur  
Petit suisse  
Fruit 

# Bon Appétit

## Jeudi 31 août

Tomates - mozza   
Poulet rôti   
Champignons sautés  
Fusilli   
Compote

## Vendredi 1 septembre

Crêpe jambon – fromage  
Brandade de poisson   
Salade verte   
Mousse aux marrons

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'  
agriculture biologique



Poissons issus de  
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes


Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

# Menus Semaine 36

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 4 septembre

Melon  
Potatoes burger  
Fromage à tartiner   
Liégeois au chocolat

## Mardi 5 septembre

Carottes râpées  
Poulet à l'italienne    
Riz créole   
Clafoutis aux abricots

## Mardi 5 septembre




 Carottes râpées  
Pané au blé  
Riz créole   
Clafoutis aux abricots

## Mercredi 6 septembre




Mousse de foie de volaille  
Lasagne à la bolognaise   
Salade verte   
Panier aux fruits & madeleine

# Bon Appétit

## Jeudi 7 septembre

Macédoine de légumes  
Rôti de porc   
Frites  
Fromage   
Fruit 

## Vendredi 8 septembre

Salade betteraves & maïs  
Colin sauce julienne   
Fusilli   
Fromage   
Tarte aux poires

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'  
agriculture biologique



Poissons issus de  
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

### Allergènes




Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

# Menus Semaine 37

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 11 septembre

Pâté en crouste  
Blanquette de dinde    
Fusilli  
Fromage à tartiner  
Fruit 

## Mardi 12 septembre

Salade de chou rouge  
Boulette kefta   
Semoule  
Fromage blanc  & miel

## Mardi 12 septembre


 Salade de chou rouge  
Palet italien  
Semoule  
Fromage blanc  & miel

## Mercredi 13 septembre



Salade tomates et maïs  
Sauté de veau    
Frites  
Fromage    
Compote 

# Bon Appétit

## Jeudi 14 septembre

Salade verte et croûtons  
Haché d'agneau  
Purée de pommes de terre  
Flan nappé caramel 

## Vendredi 15 septembre

Quiche  
Poisson à la bordelaise   
Chou-fleur  
Banane 

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'  
agriculture biologique



Poissons issus de  
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.



# Menus Semaine 38

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**


## Lundi 18 septembre

Feuilleté de la mer


Colombo de porc  

Courgettes persillées

Elo choco

Fruit 

## Mardi 19 septembre


Salade verte 

Hachi Parmentier veggie

Pêche au sirop

Madeleine

## Mardi 19 septembre

Salade verte 

Hachi Parmentier 


Pêche au sirop

Madeleine

## Mercredi 20 septembre

Salade coleslaw


Potatoes burger 

Fromage 

Clafoutis abricot au lait BIO 

# Bon Appétit

## Jeudi 21 septembre

Terrine de saumon fumé 

Escalope de dinde panée

Riz pilaf

Fromage

Fruit 

## Vendredi 22 septembre

Salade de quinoa

Quenelles aux fruits de mer 

Fromage à tartiner

Fruit 

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'  
agriculture biologique



Poissons issus de  
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.