







































	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
1 ^{er} et 2 sept.	JEUDI 1^{er}	tomates* et maïs* vinaigrette	bolognaise	spaghettis	rondelé nature	gélifié vanille
	VENDREDI 2	concombre* vinaigrette à l'échalote	cordons bleus de volaille	carottes persillées	yaourt aromatisé	flan pâtissier
du 5 au 9 septembre	LUNDI 5	salade du chef* (salade verte, emmental, jambon de dinde)	poulet rôti 	frites	edam	mousse au chocolat
	MARDI 6	betteraves vinaigrette 	blanquette de veau 	blé aux petits légumes	mimolette	fruit de saison* 
	MERCREDI 7	concombre à la crème ciboulette	paleron de bœuf sauce tomate 	haricots verts	yaourt nature sucré	tarte aux pommes
	JEUDI 8	salade de pâtes, tomate et maïs	œufs durs béchamel 	purée de pomme de terre et épinards	vache qui rit	smoothie kiwi ananas pomme
	VENDREDI 9	salade coleslaw	paëlla au poisson	riz paëlla	emmental	compote pomme framboise
du 12 au 16 septembre	LUNDI 12	segments de pomelos*	saucisse de strasbourg	purée de légumes	saint nectaire 	banane à l'anglaise
	MARDI 13	tomate ciboulette* vinaigrette	rôti de bœuf au jus 	gratin de chou-fleur	fromage blanc + sucre	compote pomme poire
	MERCREDI 14	céleri-rave vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	gigot à l'ail	flageolets	tomme noire	mousse au chocolat
	JEUDI 15	salade de blé surimi	aiguillettes de poulet sauce crème 	ratatouille	mimolette	fruit de saison* 
	VENDREDI 16	betteraves mimosa vinaigrette persillée 	filet de poisson pané + citron	farfales sauce tomate	coulommiers	salade de fruits à l'indienne*
du 19 au 23 septembre	LUNDI 19	radis crème ciboulette	hachis parmentier maison		carré de l'est	crème dessert caramel
	MARDI 20	macédoine mayonnaise	sauté de porc au curry 	ragoût de légumes*	cantal	fruit de saison* 
	MERCREDI 21	salade aux agrumes	filet de lieu sauce hollandaise	semoule	yaourt aux fruits bio 	compote pomme pêche
	JEUDI 22	saucissons panachés	rôti de veau au jus 	haricots beurre à l'ail	saint paulin	fruit de saison*
	VENDREDI 23	carottes rapées et chou rouge vinaigrette au miel	aiguillettes de saumon sauce oseille	gratin de courgettes	samos	moelleux au chocolat et crème anglaise
du 26 au 30 septembre	LUNDI 26	œufs durs mayonnaise 	carbonara 	spaghettis	vache qui rit	fruit de saison* 
	MARDI 27	salade de boulghour et féta vinaigrette	escalope de volaille aux champignons 	petits pois persillés*	camembert	fruit de saison*
	MERCREDI 28	chiffonnade d'iceberg* et maïs* vinaigrette	duo de thon et poisson blanc sauce crème citron	riz créole	tomme blanche	yaourt aux fruits
	JEUDI 29	tomates vinaigrette échalotes 	sauté de bœuf sauce catalane 	semoule aux épices	morbier 	maestro liégeois chocolat
	VENDREDI 30	concombre à la crème ciboulette vinaigrette	gigot d'agneau au jus	bâtonnets de carottes	faisselle + sucre	éclair à la vanille
du 3 au 7 octobre	LUNDI 3	carottes rapées vinaigrette au miel	steak végétal sauce tomate (boulghour, lentilles)	coquillettes 	emmental rapé	crème dessert chocolat
	MARDI 4	salade de pâtes au thon	omelette au fromage	haricots verts persillés	st bricet	fruit de saison* 
	MERCREDI 5	salade jumbée vinaigrette (tomate, œuf, jambon, salade)	rôti de veau sauce échalotes 	poêlée de brocolis*, carottes*, chou-fleur*	yaourt aromatisé	tarte au citron
	JEUDI 6	betteraves vinaigrette persillée 	sauté de porc aux 4 épices 	purée de pommes de terre et épinards	fournols	fruit de saison*
	VENDREDI 7	courgettes* rapées aux pommes* vinaigrette	brandade de poisson		edam	compote pomme ananas
du 10 au 14 octobre	LUNDI 10					
	MARDI 11					
	MERCREDI 12	s e m a i n e d e s 4 s a v e u r s				
	JEUDI 13	<i>(les menus seront communiqués quelques semaines avant le début de l'événement)</i>				
	VENDREDI 14					
du 17 au 21 octobre	LUNDI 17	taboulé	paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne	duo de courgettes	saint paulin	salade de fruits frais*
	MARDI 18	endives mimolette vinaigrette	saucisse de volaille + ketchup	coquillettes 	fromage blanc + sucre	pomme cuite à la cannelle
	MERCREDI 19	crêpe au fromage	rôti de bœuf jus estragon 	brocolis, carottes et chou fleur persillés	gouda	fruit de saison* 
	JEUDI 20	avocat vinaigrette*	sauté de dinde aux champignons 	ratatouille et blé au beurre	comté 	crème dessert caramel
	VENDREDI 21	poireaux vinaigrette	filet de hoki aux petits légumes et curry	riz au curry	babybel	fruit de saison*
du 24 au 28 octobre	LUNDI 24	tomates* et maïs* vinaigrette	gratin de colin d'alaska aux moules	purée de pommes de terre	rondelé nature	gélifié vanille
	MARDI 25	salade piémontaise à la dinde	rôti de dinde au jus 	poêlée campagnarde	brie	fruit de saison* 
	MERCREDI 26	rillettes	bolognaise	spaghettis	camembert	salade de fruits frais*
	JEUDI 27	carottes rapées vinaigrette balsamique	tajine d'agneau aux fruits secs	semoule 	cantal 	fromage blanc et coulis de framboises
	VENDREDI 28	concombres vinaigrette à l'échalote*	cordons bleus de volaille	carottes persillées	yaourt aromatisé	tarte abricotine

*Produits de saison. Chaque semaine, deux produits BIO sont proposés dans les menus, ils apparaissent avec le logo 

Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère)  , volaille  et porc  sont d'origine française.

Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo 

Tous nos potages et purées sont fait maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.