

MENU DU 1 septembre au 16 octobre 2020

SELF/menu substitution

Legende:

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Produit Regional

Nouveau produit

BIOPART

api Vegetarien

| Lundi 31 août | Mardi 1 septembre | Mercredi 2 septembre | Jeudi 3 septembre | Vendredi 4 septembre |
|--|---|---|--|---|
| PRE RENTREE Carottes râpées vinaigrette / fromage Demi-croquant vinaigrette <i>Cassoulet</i> Sauces de Strasbourg-vaudoise submergeant nature Légume du Nord à la tomate Pommes de terre vapeur Emmental / Polets de bris | Macedoine de légumes / Melon Emietté de poulet sauce tomate submergeant nature Tortillas à la tomate Emmental râpé Compote de pommes / Compote pommes-sauis | Taboulé / Radis et beurre Painette de veau sauce aux olives submergeant nature Carottes à l'huile Pommes de terre vapeur Coulommiers / Gouda | Menu végétarien Salade de tomates à l'huile d'olive / Omelette durc / coquelicot Lentilles et brunoise à la provençale (sauce à base de tomates, brunoise provençale) Riz pilaf Flan chocolat / Légumes vanille | Jus de tomates local de la vallée Feuilleté napolitain Doe de colin façon tajarin (brunoise sec, sauce à base de tomates) Semoule Choix de fruits de saison |
| Lundi 7 septembre Carottes râpées vinaigrette / fromage Demi-croquant vinaigrette <i>Cassoulet</i> Sauces de Strasbourg-vaudoise submergeant nature Légume du Nord à la tomate Pommes de terre vapeur Emmental / Polets de bris | Mardi 8 septembre Menu végétarien Bœuf bourguignon / Carottes râpées sauce tomate Chou-fleur sauce tartare Bœuf à la provençale légumes, emmental sauce tomate Mâchons Yaourt aromatisé / Yaourt nature sucré | Mercredi 9 septembre Celeri rémoulade / Pateque Fricassée de dinde sauce curry submergeant nature Pommes de terre vapeur Céréales gourmandes Crème dessert vanille / Flan caramel | Jeudi 10 septembre Concombres bulgare / Tartine de campagne Bœuf sauce-facon bourguignon submergeant nature Pommes de terre râpées Choix de fruits de saison | Vendredi 11 septembre Salade de tomates mozzarella / Salade verte aux dés de chèvre Wanzen de poisson (aux petits légumes) Riz pilaf Tarte au sucre |
| Lundi 14 septembre Duo de crudités / Médailon de surimi mayonnaise Bolognaise de bœuf à l'italienne submergeant nature Macarons Emmental râpé Choix de fruits de saison | Mardi 15 septembre Concombres vinaigrette / Salami Mignon de poulet sauce dijonaise submergeant nature Hâchons vers Pommes de terre pétaillées Mimolotte Choix de fruits de saison | Mercredi 16 septembre Salade de tomates vinaigrette / Chou-fleur sauce coquelicot Roi de porc sauce aigre doux submergeant nature Riz exotique Choix de fruits de saison | Jeudi 17 septembre Petites pâtes napolitaines / Radis et beurre Filet de poisson meunière Duo de carottes et pommes de terre à la vapeur qui rit Légumes vanille / Brulé aux fruits | Vendredi 18 septembre Menu végétarien Laitue vinaigrette / Pateque Pizza tomates Mozzarella-Emmental Compote de pommes / Abricot au sirop |
| Lundi 21 septembre Taboulé à la menthe / Salade piémontaise Jambon blanc / abai rouge submergeant nature Petits pois-carottes Choix de fruit de saison | Mardi 22 septembre Cast d'automne Celeri rémoulade Macedoine de légumes Marmite de poulet milanaise submergeant nature méditerranée Riz pilaf Fromage blanc-coulis de fruits rouges / Fromage blanc-sucré | Mercredi 23 septembre Salami Carottes râpées vinaigrette Omelette sauce aux fines herbes Gratin de courgettes et pommes de terre Ile flottante / Mousse au chocolat | Jeudi 24 septembre Melon / Concombres à la fraise Calamar frits à la romaine Sauce tartare Purée de pommes de terre Coulommiers / Poire de Saint-paulin | Vendredi 25 septembre Menu végétarien Salade de tomates vinaigrette au beurre / Radis et beurre Gratin de grecchis au cheddar (gouda, sauce blanche, champignons, oignons, sauce) Tarte fine à l'abricot |
| Lundi 28 septembre Carottes râpées au gouda / Miel mélo de crudités Roi de dinde à l'italienne submergeant nature Pommes de terre rôties Salade de fruits au sirop | Mardi 29 septembre Potage potiron / Médailon de surimi mayonnaise Sauté de porc submergeant nature sauce au miel et julienne de carottes Riz pilaf Yaourt nature sucré / Crème dessert praliné | Mercredi 30 septembre Berraves vinaigrette / Chou blanc rémoulade Fricassée de bœuf paprika submergeant nature sauce paprika Semoule Polets de bris / Tomate blanche | Jeudi 1 octobre Menu végétarien Lasagne de légumes méditerranéenne Petit mouli / Carré ligéri / Mousse au chocolat / Yaourt brassé aux fruits | Vendredi 2 octobre Flamiche poireaux et Roquefort Filet de poisson pané Chou-fleur et pomme de terre sauce béchamel Choix de fruit de saison |
| Lundi 5 octobre Salade coléslav / Mortadelle Sauté de poulet chasseur submergeant nature Tortillas Emmental râpé Charentaises / Gouda | Mardi 6 octobre Menu végétarien Lentilles vinaigrette / Salade méditerranéenne Omelette / Frites Ketchup Ile flottante / Flan caramel | Mercredi 7 octobre Celeri mayonnaise / Salade piémontaise Marmite de colin Riz pilaf aux petits légumes Yaourt aromatisé / Crème dessert chocolat | Jeudi 8 octobre Salade verte vinaigrette à l'ancêtre et dés de chèvre / Radis et beurre Hachis parmentier submergeant nature Petits pois et pommes de terre forestières Choix de fruits de saison | Vendredi 9 octobre Velouté d'endives / Salade de perles de pâtes napolitaines Roi de porc au thym submergeant nature Petits pois et pommes de terre forestières Cookies au chocolat |
| Lundi 12 octobre Macedoine de légumes / Salami Merguez sauce provençale submergeant nature Semoule Bûchette de chèvre | Mardi 13 octobre Soupe de tomates / Celeri rémoulade Sauté de bœuf sauce flamande submergeant nature Gratin dauphinois Choix de fruit de saison | Mercredi 14 octobre Carottes râpées sauce citron / ciboulette / Demi-pommes et sucre Filet de poisson meunière Epinards à la crème Pommes de terre vapeur Eclair chocolat / Eclair vanille | Jeudi 15 octobre Menu végétarien Berraves vinaigrette / Taboulé Nugget's de bœuf Purée crécy Fromage blanc et vinaigrette / Fromage blanc et coulis de fruits rouges | Vendredi 16 octobre Douceur d'automne Potage potiron / Salade verte vinaigrette au ketchup Bouchée à la reine au poulet sauce champignons submergeant nature Riz pilaf Choix de fruit de saison |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements