




Du 02.09 au 18.10.24











	Du 02 au 06.09.24	Du 09 au 13.09.24	Du 16 au 20.09.24	Du 23 au 27.09.24
 <p><i>Lundi</i></p>	<p>Menu végétarien Taboulé* Croustillant au fromage Gratin de chou-fleur Emmental Fruit de saison**</p>	<p>Macédoine de légumes en salade Boulette d'agneau façon tajine semoule Brebis crème Fruit de saison**</p>	<p>Salade de maïs/tomates* Pilon de poulet Pommes de terre röstli Yaourt aromatisé Fruit de saison*</p>	<p>Salade Iceberg Chili con carne* Tomme Blanche Mousse vanille</p>
<p><i>Mardi</i></p> 	<p>Radis beurre Roti de veau** Haricots verts Kiri Liégeois vanille</p>	<p>Carottes râpées* Steak haché de bœuf au jus Haricots beurre Emmental* Crème dessert</p>	<p>Menu végétarien et Bio Salade de lentilles/Féta** Ravioli au Tofu/Basilic/Sauce tomate* Camembert* Fruit**</p>	<p>Salade de betteraves* Steak haché au jus Pommes de terre persillées Yaourt nature* Fruit de saison*</p>
 <p><i>Jeudi</i></p>	<p>Melon Couscous/Merguez* Vache qui rit Tarte aux pommes</p>	<p>Salade verte Bœuf bourguignon* Purée Samos Flan vanille/caramel</p>	<p>Pois chiche à la libanaise* Chipolatas grillées Chou-fleur en gratin* Gouda Donut's</p>	<p>Menu végétarien Salade verte/maïs/Emmental/croutons* Tortellini Ricotta/Epinars - sauce tomate/Parmesan* Petit suisse* Mousse chocolat</p>
<p><i>Vendredi</i></p> 	<p>Menu BIO Carottes râpées*** Spaghetti bolognaise* Yaourt nature Compote*</p>	<p>Menu végétarien concombre** Quenelles à la tomate en gratin Riz Buche de chèvre Mousse au citron</p>	<p>Terrine de légumes Filet de hoki Epinars à la crème* Tomme noire Salade de fruits frais*</p>	<p>Terrine de campagne Pavé de cabillaud – Sce Beurre blanc* Purée de courgettes Kiri Fruit de saison*</p>

Fait maison * Bio * Local *



Du 02.09 au 18.10.24



	Du 30.09 au 06.10.24	Du 07 au 11.10.24 <i>Semaine du gout cuisines du monde</i>	Du 14 au 18.10.24
 <p><i>Lundi</i></p>	<p>Salade de riz au thon * Longe de porc à la moutarde Choux de Bruxelles Cantalou Fruit **</p>	<p>Menu bio végétarien Indien </p> <p>Carottes râpées à l'indienne Dalh de lentilles Riz Basmati Yaourt nature Mangue au sirop</p>	<p>Terrine de légumes Rougail saucisse Riz Créole Fruit *</p>
<p><i>Mardi</i></p> 	<p>Carottes râpées / Vinaigrette * Raviolis en gratin Tome de Savoie IGP Mousse au chocolat</p>	<p>Menu Italien </p> <p>Tomate Mozzarella Spaghettis Carbonara /fromage rapé Tiramisu</p>	<p>Menu végétarien et bio</p> <p>Carottes râpées * Omelette * Haricots verts * Yaourt nature ** Tarte au chocolat *</p>
 <p><i>Jeudi</i></p>	<p>Salade de lentille à l'échalotte Spaghetti au saumon Yaourt nature ** Fruit *</p>	<p>Menu Grecque </p> <p>Salade Grecque Boulette sauce tomate/cumin Courgette/aubergine Yaourt Grecque Gâteau de semoule à la fleur d'oranger</p>	<p>Concombre Sauce Bulgare Gratin de pâtes au jambon Brie de Meaux AOP/ AOC Fruit de saison *</p>
<p><i>Vendredi</i></p> 	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade Courgette / Feta Risotto de Camargue IGP aux champignons ** Dent du chat * Compote</p>	<p>Menu Chinois </p> <p>Salade de Choux chinois Wok de légume et poisson sauce soja Yaourt coco Banane</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Chou-fleur à l'italienne Quennelle de brochet Sauce Homardine riz Edam Raisin</p>



Du 02.09 au 18.10.24

