

SEMAINE 36 du

02 au 08 Septembre 2024

LUNDI

Carottes râpées mais vinaigrette

Asperges vgt

Sauté de volaille Williams VF

Lieu sauce citron

Choux fleur

Pomme de terre lamelles

Edam

Petits suisses sucrés

Compote pomme pêche BIO

Fruit

MARDI

Céleri vinaigrette

Pamplemousse

Aiguillettes de volaille crème champignons

Colin crème champignons

Petits pois

Pommes de terre vapeur

Chanteneige BIO

Yaourt nature sucré

Fruit

Purée de pomme

MERCREDI

Macédoine vinaigrette

Asperges vgt

Colin sce tomate

C.porc sce tomate VPF

Brocolis

Maïs

Petits suisses sucrés

Saint Paulin

Fruit BIO

Purée pomme banane

JEUDI

Betteraves vinaigrette BIO

Choux fleurs vgt

Mijoté de petits légumes PC

Steak haché de veau tomate VBF

Quinoa

Julienne de légumes

Camembert

Yaourt nature sucré

Fruit

Compote pomme

VENDREDI

Salade de riz printaniere

Cœur de palmier vinaigrette

Lieu crème bretonne

Escalope de volaille crème bretonne

Carottes natures

Riz créole

Fromage blanc sucré

Edam

Compote pomme poire BIO

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 37 du

09 au 15 Septembre 2024

LUNDI

Carottes râpées vgt

Macédoine vgt

Emincé de bœuf à la grecque VBF

Lieu niçoise

Riz basmati

Poireaux béchamel

Petits suisses sucrés

Tomme noire

Fruit BIO

Purée pomme banane

MARDI

Pamplemousse BIO

Cœur de palmier

Escalope de volaille sauce waterzoi

Lieu aux petits légumes

Haricots verts

Pomme de terre vapeur

Emmental

Fromage blanc sucré

Fruit

Purée pomme banane

MERCREDI

Pomme de terre vinaigrette

Céleri vinaigrette

Sauté de porc soubise VPF

Colin échalote

Brocolis vapeur

Pomme de terre parisiennes

Yaourt nature sucré BIO

Brie

Fruit

Compote pomme

JEUDI

Betteraves vinaigrette

Asperges vinaigrette

Chili sin carné

Steak haché de bœuf tomate **VBF**

Riz créole BIO

Carotte à l'ail

Fromage fondu

Fromage blanc sucré

Compote pomme

Fruit

VENDREDI

Salade alsacienne

Choux vinaigrette

Colin crème dugléré

Escalope de volaille crème dugléré

Quinoa

Courgettes

Brie

Petits suisses sucrés

Purée de pomme banane BIO

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 38 du

16 au 22 Septembre 2024

LUNDI

Salade de riz au basilic

Haricots verts vgt

MARDI

Pommes de terre vinaigrette

Choux fleurs vinaigrette

MERCREDI

Betteraves vinaigrette

Asperges vinaigrette

JEUDI

Carottes rapées

pamplemousse

VENDREDI

Macédoine vinaigrette

Cœur de palmier vinaigrette

Mijoté de petits légumes (plat complet)

Escalope de volaille crème normande

Emincé de porc aigre douce VPF

Colin méditerranéen

Escalope de volaille crème moutarde

Colin crème moutarde

Viande bolognaise VBF

Colin sauce tomate

Lieu crème émeraude

Escalope de volaille crème émeraude

Carottes à l'ail

Riz créole

Haricots verts

Pomme de terre vapeur

Julienne de légumes

Flageolets

Coquillettes BIO

courgettes natures

Riz basmati

Blettes crème

Yaourt nature sucré BIO

Emmental

Edam

Petits suisses sucrés

Fromage blanc sucré

Gouda

Yaourt nature sucré

Saint paulin

Petits suisses sucrés

Edam

Compote de pomme banane

Fruit

Compote pomme poire BIO

Fruit

Fruit BIO

Compote de pomme

Compote pomme

Fruit

Fruit BIO

Compote pomme banane

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 39

du

23 au 29 Septembre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Asperges vinaigrette</p>	<p>Salade panier de légumes</p> <p>Concombres vinaigrette</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Cœur de palmier vinaigrette</p>
<p>Sauté de bœuf marengo VBF</p> <p>Colin aux poivrons</p>	<p>Cuisse de poulet méditerranéenne</p> <p>Lieu méditerranéen</p>	<p>Colin niçois</p> <p>Côte de porc niçoise VPF</p>	<p>Flageolet sce tomate PC</p> <p>Colin aux carottes</p>	<p>Lieu crème dubarry</p> <p>Escalope de volaille crème dubarry</p>
<p>Carottes natures</p> <p>Riz Basmati</p>	<p>Petits pois</p> <p>Pommes de terre parisienne</p>	<p>Quinoa</p> <p>Poireaux béchamel</p>	<p>Riz créole BIO</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Courgettes natures</p>
<p>Fromage blanc au miel</p> <p>Tomme Noire</p>	<p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Gouda</p>	<p>Fromage fondu</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré BIO</p> <p>Emmental</p>
<p>Fruit BIO</p> <p>Compote de pomme banane</p>	<p>Compote pomme pêche BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Compote pomme abricot BIO</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote pomme banane</p>

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements