

	Lundi 31 août 2020	Mardi 1 septembre 2020	Mercredi 2 septembre 2020	Jeudi 3 septembre 2020	Vendredi 4 septembre 2020
H.d'œuvre	Melon	betteraves	Carottes râpées	Repas végétarien	Tomates
Plat	Cordon bleu	œuf dur à la crème	Paupiette de veau	Tarte au fromage / tomate/ chèvre	Poisson pané
Légumes	Penne	potimonde de terre	Ratatouille	Salade verte	Haricots beurre
Fromage	Edam	Fondu président	Yaourt nature sucré	Emmental	Pointe de Brie
Dessert	Glace	Fruit	Compote	Fromage blanc sucré	Tarte aux pommes
s/porc			*roulade de volaille		
		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		15 septembre 2020	16 septembre 2020	17 septembre 2020	18 septembre 2020
		Repas à thème	Concombre vinaigrette	œuf dur mayonnaise	Carottes râpées
H.d'œuvre	Pastèque	Concombre vinaigrette	Salade verte	œuf dur mayonnaise	Betteraves
Plat	coquille ail et fines herbes printanière (pâtes/ petit pois /sauce ail et fines herbes)	Saucisses allemandes*	Quenelle de brochet	émincé de bœuf	Parmentier de poisson
Légumes	emmental râpé	Chou choucroute/ pomme de terre	Riz	Ratatouille	***
Fromage		saint paulie	Fromage	camembert	yaourt sucré
Dessert	Gélatifé chocolat	Bavarois fruits rouges	Coupe de pommes	Glacé	Fruit
s/porc		*saucisse brochet de volaille			
		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		14 septembre 2020	15 septembre 2020	16 septembre 2020	17 septembre 2020
		Repas à thème	Concombre vinaigrette	œuf dur mayonnaise	Carottes râpées
H.d'œuvre	Salade de pâtes au surimi	Salade de tomates	Concombre vinaigrette	œuf dur mayonnaise	Carottes râpées
Plat	Emincé de porc	légumes à la sauce tomate	Merguez	Emincé de bœuf sauce tomate	Pâtes aux fruits de mer
Légumes	Haricots verts	Bouillabaisse	Senouille	Carottes rondelles	***
Fromage	Petit moulu nature	Tomme grise	Edam	Bûchette chèvre	Chanteneige
Dessert	Fruit	Fruit	Glacé	Beignet	Yaourt aux fruits
s/porc					
		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		21 septembre 2020	22 septembre 2020	23 septembre 2020	24 septembre 2020
		Repas à thème	Salade de tomates	Pastèque	Chou rouge vinaigrette
H.d'œuvre	pâté de campagne*	Salade de tomates	Nuggets de poisson	Nuggets de poisson	crêpe au fromage
Plat	Cordon bleu	Sauté de bœuf	Tortil	œuf dur mayonnaise	Poisson frais
Légumes	Purée de courgettes	potimonde vapeur	Camembert	lentilles	chou fleur sauce crème
Fromage	Emmental	Petit moulu nature	Camembert	Yaourt	Gouda
Dessert	Fruit	Viennois vanille	Fruit	Fruit	Mousse chocolat
s/porc		*pâté de volaille			

Semaine BIO

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origines: FRANCE

	Lundi 28 septembre 2020	Mardi 29 septembre 2020	Mercredi 30 septembre 2020	Jeudi 1 octobre 2020	Vendredi 2 octobre 2020
H.d'œuvre	Bettes crues	Repas végétarien	Crudités	Friand au fromage	salade coleslaw
Plat	Haut de cuisse de poulet	Tarte aux poireaux	Rôti de porc	Sauté de bœuf	Filet de poisson
Légumes	Haricots verts	Salade de verte	Jardinière de légumes	Ratatouille	Riz
Fromage	Edam	Crème de gruyère	Coulommiers	Cantaloupe	Chanteneige
Dessert	Donuts sucrés	Fruit	Yaourt aromatisé	Flan nappé caramel	Fruit
s/porc			*rôti de dinde		
	Lundi 5 octobre 2020	Mardi 6 octobre 2020	Mercredi 7 octobre 2020	Jeudi 8 octobre 2020	Vendredi 9 octobre 2020
H.d'œuvre	Salade tomate maïs	Concombre vinaigrette	Salade verte	repas végétarien	Salade de pomme de terre échalote
Plat	Jambon blanc	Boulettes de bœuf	Haché de veau	Chili con carne sans viande	Filet de poisson frais
Légumes	Potatoes	Pâtes	Frites	Riz	Carottes
Fromage	Bûchette chèvre	Edam	Emmental	yaourt	Fromage
Dessert	Glacé	Fruit	Yaourt sucré	éclair au chocolat	fruit
s/porc					
	Lundi 12 octobre 2020	Mardi 13 octobre 2020	Mercredi 14 octobre 2020	Jeudi 15 octobre 2020	Vendredi 16 octobre 2020
H.d'œuvre	Salade d'endives	Repas végétarien	Carottes râpées	Pâté de foie	Salade verte
Plat	Spaghetti bolognaise	légumes de couscous sans viande	Sauté de porc	Rôti de bœuf	Brandade de poisson
Légumes	***	semoule	Haricots verts	petit pois	***
Fromage	Portion nature	Yaourt	Crème de gruyère	Petit-suisse	Fromage
Dessert	Mousse chocolat	Fruit	Yaourt aromatisé	Fruit	Ile flottante
s/porc					
	Lundi 19 octobre 2020	Mardi 20 octobre 2020	Mercredi 21 octobre 2020	Jeudi 22 octobre 2020	Vendredi 23 octobre 2020
H.d'œuvre	Concombre bulgares	Repas végétarien	Potage	Repas à thème	Céleri rémoulade
Plat	Cordon bleu	Poisson meunier	Boulettes de bœuf	Poulet au basilic	Œufs durs
Légumes	Chou-fleur	Boullgour	Pâtes	Riz thai	Epinards et pomme de terre
Fromage	Tomme gruyère	Yaourt	Gruyère râpé	Fromage	Camembert
Dessert	Gaufre	Fruit	Coupe de pommes	antanas	Fruit
s/porc					

VACANCES

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origines: FRANCE