

# Menus du 2 septembre au 18 octobre 2024

## Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
SEPTEMBRE DU 02/09 AU 06/09	TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME  BRIE EN POINTE (à portionner)  FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner)  CORDON BLEU DE DINDE  POMMES NOISETTE ET KETCHUP  CRÈME DESSERT VANILLE	MÉLANGE DE TORSADES BIO ET TOMATES VINAIGRETTE  BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)  PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES  COMPOTE POMME FRAISE	SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON  HARICOTS VERS BIO PERSILLÉS  CRÈME ANGLAISE (à portionner)  CAKE AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
	TABOULÉ (semoule bio)  SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE  BROCOLIS À LA BÉCHAMEL  RAISIN	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  QUENELLE NATURE SAUCE AUREORE  RIZ BIO  FLAN NAPPÉ CARAMEL	FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA  POMMES DE TERRE SAUTÉES  KIRI  PASTÈQUE (à portionner)	RÔTIDE DINDE SAUCE AU MIEL  COURGETTES AU FROMAGE  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)  BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE
	MELON (à portionner)  POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON  HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE  MINI-CRÊPE SUCRÉE	BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS  SEMOULE BIO  CANTAL AOP (à portionner)  PRUNE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE  COQUILLETES BIO SAUCE CRÈME ET FROMAGE RÂPÉ  FROMAGE BLANC SUCRÉ  COMPOTE POMME BANANE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE  CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL  MIMOLETTE (à portionner)  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE - GÂTEAU DU CHEF AUX MYRTILLES (à portionner)
SEPTEMBRE DU 09/09 AU 13/09	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)  SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE À LA PROVENÇALE  PETITS POIS ET CAROTTES  FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)  LENTILLONS BIO (local)  YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE PERLES, TOMATES ET MAS, VINAIGRETTE  FILET DE COLIN SAUCE CITRON  RATATOUILLE  RAISIN BLANC	<b>ON SE MET AU VERT!</b>  LASAGNE AUX ÉPINARDS  GOUDA BIO (à portionner)  COMPOTE POMME-VANILLE DU CHEF (à portionner)
	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  RAVIOLINS RATATOUILLE SAUCE CRÈME  CRÈME DESSERT CHOCOLAT	BEIGNET DE CALAMARS À LA ROMAINE  MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL  TOMME NOIRE IGP (à portionner)  PRUNE	TORSADES BIO ET ALLUMETTES DE DINDE SAUCE FAÇON CARBONARA  SAINT-PAULIN (à portionner)  COMPOTE POMME POIRE	CAKE TOMATE-BASILIC DU CHEF (à portionner)  SAUTÉ DE PORC (OF, local)* SAUCE COLOMBO  HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  COUPELLE DE SALADE DE FRUITS AU SIROP
	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE  FILET DE COLIN SAUCE À LA CIBOULETTE  MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BÉCHAMEL  FROMAGE BLANC SUCRÉ	SAUTÉ DE DINDE (local) SAUCE FAÇON BLANQUETTE  CAROTTES VICHY  CHANTENEIGE  BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)	OEUF DUR ET MAYONNAISE  COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)  POIRE	POTAGE DE LÉGUMES (à portionner)  JAMBON BLANC*  POMMES DE TERRE SAUTÉES ET MAYONNAISE  RAISIN
<b>RENCONTRES DU GOÛT 2024 : LES SAVEURS</b>				
DU 14/10 AU 18/10	RAVIOLIS AUX LÉGUMES SAUCE CIBOULETTE  CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)  PRUNE	SALADE ICEBERG  FAJITAS AU BOEUF HACHÉ SAUCE PAPRIKA ET POIVRON  RIZ BIO JAUNE  COMPOTE POMME COING	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)  PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES  MUNSTER AOP (à portionner)  CRÈME DESSERT AU CARAMEL	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE AIGRE-DOUCE  BEIGNET DE CHOU FLEUR  FROMAGE BLANC AROMATISÉ  TARTE AUX POIRES BOURDALOUE (à portionner)

\*Plat faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

### Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."