

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française

	01 09 20	03 09 20	04 09 20	07 09 20	08 09 20	10 09 20	11 09 20
Bonne rentrée à tous	Melon	Salade verte	Maïs et haricots rouges	Tomates mozzarella	Carottes rapées	Pastèque	Taboulé
	Chili con carne	Paupiette de poisson	Lasagnes de légumes	Pilons de poulet façon BBQ	Poêlée de courgettes et tomates	Tomates farcies	Pavé de saumon
	Haricots verts	Gratin de pâtes		Potatoes maison	Céréales gourmandes	riz	Epinards
	Brie	St Nectaire laitier	Emmental	Tomme blanche	Yaourt nature	St Agur	Abondance
	Eclair au chocolat	Fraises	Pêche	Compote maison	Abricot	Crème vanille maison	Nectarine

	Fruits et légumes crus
	Fruits et légumes cuits
	Féculents
	Protéines
	Fromages
	Laitages

14 09 20	15 09 20	17 09 20	18 09 20	21 09 20	22 09 20	24 09 20	25 09 20
Salade strasbourgeoise	Feuille de chêne et croutons	Endives et dés de jambon	Œuf mimosa	Radis beurre	Salade de riz	Betteraves rouges	Jambon blanc
Roti de porc	Quenelles de brochet	Bœuf	Bolognaise de légumes	Blé	Boulettes d'agneau sauce tomate	Filet mignon sauce Roquefort	Escalope de veau à la crème
Tomates au four	Pommes dauphines	Carottes	Penne	Poêlée de courgettes et tomates	Brocolis au jus	Rostis	Purée de carottes
Fromage blanc	Goudoulet	St Moret	Petit suisse aux fruits	Brique de chèvre du Velay	St Marcellin	Faisselle	St Paulin
Fruits rouges	Raisin	Banane	Liégeois	Cocktail de fruits	Kiwi	Abricot	Gateau marbré au Nutella 🎵

* les menus végétariens sont inscrits avec la date en vert

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française

28 09 20	29 09 20	01 10 20	02 10 20	05 10 20	06 10 20	08 10 20	09 10 20
Pâté en croute	Pastèque	Tomates féta	Lentilles en salade	Carottes rapées	Taboulé	Salade verte et pamplemousse	Velouté de carottes et courgettes
Poulet coco	Steak haché	Dos de merlu sauce ciboulette	Risotto aux légumes	Roti de dinde	Quenelle sauce tomate	Saucisse	Gratin de poissons
Petits pois	Tomate au four	Coquillettes		Epinards au jus	Riz	Aligot	Haricots verts
Yaourt fraise Gerentes	St Félicien	Cantal	Morbier	Brique brebis du Velay	Petit suisse nature	Kiri	Crème vanille
Nectarine	Fraises	Glace	Salade de fruits frais	Compote maison	Prune	Poire	Biscuit

	Fruits et légumes crus
	Fruits et légumes cuits
	Féculets
	Protéines
	Fromages
	Laitages

12 10 20	13 10 20	15 10 20	16 10 20
Salade de pâtes et surimi	Tomates en salade	Jeunes pousses	Maïs
Cotelette échine	Bœuf en daube	Moules	Gnoccis sauce tomate
Ratatouille	Choux fleur au jus	Frites	Poêlée de courgettes
Fromage blanc	Bleu	St Moret	Yaourt aux fruits
Banane	Raisin blanc	Ananas	Roulé à la fraise 🎵

* les menus végétariens sont inscrits avec la date en vert



Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française

02 11 20	03 11 20	05 11 20	06 11 20	09 11 20	10 11 20	12 11 20	13 11 20
Quiche aux légumes	Laitue et dés de jambon	Velouté de légumes	Oeuf dur mayo	Mini croque Mr	Choux chinois et lardons	Salade d'automne	Salade verte et bleu
Céréales méditerranéennes	Lasagne bolognaises	Saucisse	Blanquette de veau	Roti de porc	Bœuf Stroganov	Pavé de saumon	Pâté aux pommes de terre
Galettes de légumes		Purée	Gratin de courge	Flageolets	Carottes au vin blanc	Semoule	
Chèvre	Emmental	Petit suisse aux fruits	Cantal	Yaourt nature	Crème brulée maison	St Nectaire laitier	St Marcelin
Pêche au sirop	Pomme	Poire	Banane	Clémentine	Biscuit	Ananas	Kiwi

16 11 20	17 11 20	19 11 20	20 11 20	23 11 20	24 11 20	26 11 20	27 11 20
Velouté de légumes	Salade de pâtes	Mâche	Salade coleslaw	Salade strasbourgeoise	Endives et dés d'emmental	Haricots verts en salade	Feuille de chêne et chèvre chaud
Escalope de dinde	Quinoa aux petits légumes	Hachi parmentier	Dos de merlu sauce citron	Petit salé	Dos de cabillaud	Pot au feu	Cake aux légumes
Blésotto			Purée de potiron	Lentilles	Purée de patates douces		Mélange de céréales
Tomme blanche	Faisselle et coulis	Port Salut	Brie	Yaourt aux fruits	Salers	Bleu d'Auvergne	Fromage blanc
Crumble aux pommes	Orange	Crème dessert	Poire	Glace	Clémentine	Pomme	Reine de Saba 🎵

	Fruits et légumes crus
	Fruits et légumes cuits
	Féculets
	Protéines
	Fromages
	Laitages

* les menus végétariens sont inscrits avec la date en vert

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française

30 11 20	01 12 20	03 12 20	04 12 20	07 12 20	08 12 20	10 12 20	11 12 20
Maïs	Carottes rapées	Soupe de potiron	Pâté de campagne	Nems	Betteraves rouges	Batavia et petits croutons	Friand au fromage
Œufs florentine	Courgettes farcies au bœuf et mozzarella	Choucroute	Tajine de veau aux carottes	Pilons de poulet	Potée auvergnate	Poisson pané	Céréales à la mexicaine
				Purée de panais		Coquillettes	Poêlée de légumes
Brique de brebis du Velay	Morbier	Yaourt nature	Kiri	Faisselle et miel	St Moret	St Paulin	Reblochon
Cocktail de fruits	Banane	Orange	Kiwi	Poire	Tarte choco-coco	Salade de fruits frais	Clémentine

	Fruits et légumes crus
	Fruits et légumes cuits
	Féculents
	Protéines
	Fromages
	Laitages

14 12 20	15 12 20	17 12 20	18 12 20
Laitue	Avocat mayonnaise	REPAS DE NOEL	Carottes rapées
Nuggets	Blé		Gratin de poissons
Frites (ketchup)	Ratatouille		Gratin de courge
Kiri	Petit suisse aux fruits		Emmental
Compote maison	Ananas		Buche glacée 🎵

* les menus végétariens sont inscrits avec la date en vert

