

Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021

api Menu 5 éléments

- Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais
- Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs
- Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 30 août	mardi 31 août	jeudi 02 sept. RENTREE SCOLAIRE	vendredi 03 sept.	lundi 27 sept.	mardi 28 sept.	jeudi 30 sept.	vendredi 01 oct. REPAS VÉGÉ
		CELERI REMOULADE BOLOGNAISE SPAGHETTI SUISSE SUCRE CLAFOUTIS AUX POMMES (RECETTE DU CHEF)	MELON POISSON PANÉ / CITRON BLE / EPINARD BECHAMEL EMMENTAL BIO A LA COUPE MOUSSE CHOCOLAT	CELERI BIO REMOULADE SAUCISSE DE POULET FLAGEOLET A LA TOMATE CHANTAILLOU RAISIN	CAROTTE RAPEE CITRONETTE CARBONARA TORTI BIO GOUDA BIO A LA COUPE LIEGEOIS VANILLE	TOMATE VINAIGRETTE AU BASILIC ROTI DE BŒUF / KETCHUP POMMES DOREES AU FOUR PETIT SUISSE SUCRE CAKE ANANAS (RECETTE DU CHEF)	ŒUF DUR MAYONNAISE NUGGETS DE BLE GRATIN DE COURGETTE CAROTTES POINTE DE BRIE ORANGE BIO
lundi 06 sept.	mardi 07 sept.	jeudi 09 sept. REPAS VÉGÉ	vendredi 10 sept. BALADE EN BORD DE MER	lundi 04 oct.	mardi 05 oct. REPAS VÉGÉ	jeudi 07 oct.	vendredi 08 oct.
TABOULE BIO BLANQUETTE DE DINDE BROCOLIS CAROTTE CAHNTAILLOU NECTARINE	TOMATE VINAIGRETTE ECHALOTTE JAMBON BLANC FRITES / KETCHUP VACHE QUI RIT BIO FLAN VANILLE	PIZZA AU FROMAGE BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE BASILIC SEMOULE BIO CARRE DE L'EST SALADE DE FRUITS FRAIS	COLESLAW AU SURIMI RISOTTO BIO DE COLIN AUX PETITS LEGUMES BABYBEL ILE FLOTTANTE	TABOULE BIO MIGNON DE POULET GRATINE BLE PILAF TARTARE NATURE ANANAS	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC STEAK DE SOJA CURRY DE LEGUMES YAOURT NATURE SUCRE GAUFRE LIEGEOISE	SALADEVERTE VINAIGRETTE ECHALOTTE HACHIS PARMENTIER - EMMENTAL BIO A LA COUPE GATEAU BASQUE	ROULADE DEVOLAILLE CORNICHONS PAUPIETTE DE POISSON SAUCE DIEPPOISE RIZ BIO EPINARD BECHAMEL CARRE DE L'EST KIWY BIO
lundi 13 sept.	mardi 14 sept.	jeudi 16 sept.	vendredi 17 sept. REPAS VÉGÉ	lundi 11 oct.	mardi 12 oct.	jeudi 14 oct.	vendredi 15 oct. REPAS VÉGÉ
BETTRAVE ROUGE BIO VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF SAUCE MARENGO LEGUMES POT AU FEU PETIT MOULE NATURE COMPOTE DE POMMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC CHIPOLATAS GRILLEE FLAGEOLETS CUISINES COULOMMIER BANANE BIO	QUICHE AUX POIREAUX (RECETTE DU CHEF) ROTI DE DINDE AU JUS HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE MONTCADI CROUTE NOIRE RAISIN	PASTIQUE OMELETTE SAUCE PIPERADE PUREE DE CAROTTES MAASDAM BIO A LA COUPE YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	BETTRAVE ROUGE BIO VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF CAROTTES / POMMES DE TERRE VAPEUR PTIT LOUIS COMPOTE DE POMME	CHOU FLEUR SAUCE FACON COCKTAIL CORDON BLEU PETITS POIS A LA FRANCAISE CAMEBERT BIO RAISIN	TOMATE MOZZARELLA VINAIGRETTE BASILIC KNACKI / KETCHUP PUREE DE POTIRON PETIT SUISSE SUCRE TARTE POMMES ET NOISETTES (RECETTE DU CHEF)	CREPE FROMAGE PAELLA VEGETALE (RIZ BIO) - MAASDAM BIO A LA COUPE BANANE BIO
lundi 20 sept.	mardi 21 sept. REPAS VÉGÉ	jeudi 23 sept.	vendredi 24 sept.	lundi 18 oct. REPAS VÉGÉ	mardi 19 oct.	jeudi 21 oct. ATELIER C'EST TOI LE CHEF	vendredi 22 oct.
MACEDOINE MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE LENTILLES CUISINEES KIRI PRUNE	SALADEVERTE VINAIGRETTE FACON GRIBICHE GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX 3 FROMAGES (EMMENTAL/MIMOLETTE/MOZZA) - YAOURT NATURE SUCRE GATEAU AU CHOCOLAT (RECETTE DU CHEF)	MELON CORDON BLEU PETITS POIS CAROTTE CAMEBERT BIO TARTE NOIX DE COCO (RECETTE DU CHEF)	CREPE CHAMPIGNONS COLIN SAUCE BLANQUETTE SEMOULE BIO MIMOLETTE A LA COUPE POMME	MACEDOINE DE LEGUMES BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE BASILIC SEMOULE BIO LEGUME ORIENTAL CHANTAILLOU ORANGE BIO	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE ROTI DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS LENTILLES SECHES CUISINEES PAR LE CHEF YAOURT NATURE SUCRE DONUTS AU SUCRE	SALADEVERTE VINAIGRETTE HAMBURGER CHIPS VACHE QUI RIT BIO FROMAGE BLANC SUCRE AUX COPEAUX DE CHOCOLAT	VELOUTE DE LEGUMES POISSON MARINE PROVENCAL POMMES RISSOLEES EDAM BIO A LA COUPE POIRE

LÉGENDE :

	Régional		Recette cuisinée		Plat signature	
	V viande française		Repas à thème		Bio	