

Menus de septembre

Lundi 04 septembre

Concombre bulgare
Steak haché au jus
Filet de poisson pané
frites
Pavé 1/2 sel
Mousse chocolat au lait

Mardi 05 septembre

Salade coleslaw
Cordons bleu de volaille
boudin de légumes veggio
purée
Cantal
fruit de saison

Mecredi 06 septembre

Céleri remoulade
Palette de porc au jus
crêpes aux champignons
Polente au fromage
Rondelé au sel Guérande
Entremet du jour

Jeudi 07 septembre

Oeuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet thym citron
Brochette de poisson meunière
Spaghettis Bio
Yaourt nature sucré
Pomme

Vendredi 08 septembre

Concombre bulgare
Tortillas oignons/pommes de terre
choux fleurs gratinés
brebis crème Président
Gâteau brioche anniversaire



Vendredi 15 septembre

Mousse tomate Basilic
Pané de Cabillaud à laTexanne
Bouchées de blé emmental-épinard
Beignets de légumes
Petit Moulé Nature
Petit suis aux fruits

Lundi 11 septembre

Carottes rapées à l'échalote
Croq végétal fromage
Riz
Comté
Carré chocolat

Mardi 12 septembre

Rillettes de Mans
Terrine aux 3 légumes
Saucisse de Francfort
Steak de soja à échalote
Duo de courgettes aux aromates
Rondelé au sel de Guérande
Yaourt Ferme de la marque

Mercredi 13 septembre

Radis beurre
Paupiette de veau fromagère
Pané de blé emmental-épinard
Petit pois carottes
Coulommier à la coupe
Raisin blanc des vendanges

Jeudi 14 septembre

Samoussa de légumes sauce aigre douce
Poulet de dinde à l'indienne
Boulette de Pois chiches Bio
Poêlé à l'indienne
Ficello
Compote gourde POM'POTES

Lundi 18 septembre

Salade mélange douceur
Parmentier de canard
Lasagne ricotta épinard
Emmental

Mardi 19 septembre

Salade de carotte Bio
Ravioli Tofu Basilic Bio
P'tit Louis
Tarte au chocolat

Mercredi 20 septembre

Céleri Hawaïenne
Boeuf mironton
Pané fromage
Jardinière de légumes
produit laitier
Fruit de saison

Jeudi 21 septembre

Nems au poulet
Nems de légumes
Sauté de dinde à l'impérial
Marmite de poisson
Riz Cantonnais
riz
Rondelé au Sel de Guérande
Litchee au sirop

Vendredi 22 septembre

Concombre à la ciboulette
Poisson frais
Boulettes d'agneau et son printanier
Carottes Vichy
Fromage Champs sur Roy
Eclair Vanille

Lundi 25 septembre

Salade iceberg
Escalope de dinde
viennoise
Croque légume du soleil
Boulgour
Carré frais

Mardi 26 septembre

Céleri rémoulade
Boeuf Stroganoff
Galette boulgour et pois chiche à l'orientale
Petit Pois
Samos
Compote pomme pêche bio

Mecredi 27 septembre

Rosette
Terrine aux 3 légumes
Spicy de poulet
Coquille bretonne
Purée
Babybel emmental
Bille de melon

Jeudi 28 septembre

Carottes rapées aux raisins
Lasagne fraîche aux légumes
Gouda
Yaourt de ferme

Vendredi 29 septembre

Salade de pâtes
Dos de Colin à l'oseille
Aiguillette de poulet mariné au citron
Beignet de légumes
Tomme noire
Kiwi

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.