



SEMAINE DU 02 AU 03 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		PIZZA	POISSON PANE SAUCE BEARNAISE
		LASAGNES BOLOGNAISE	RIZ BIO
		SALADE	POEELE DE COURGETTES
		MELON	FROMAGE
			GLACE

api

Bio Bio

Végétarien



SEMAINE DU 06 AU 10 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PATES	MACEDOINE ET EMIETTE DE SAUMON	QUICHE AU FROMAGE	FILET DE LIEU SAUCE CITRON
A LA CARBONARA	BOEUF A LA BASQUAISE	JAMBON BLANC	COEUR DE BLE
BOURSIN	ET SES LEGUMES	Frites	EPINARDS A LA CREME
SALADE DE FRUITS	SEMOULE BIO	SALADE	FROMAGE
	TARTE AU FLAN DU CHEF	FROMAGE BLANC SUCRE	PASTEQUE

api

Bio Bio

Végétarien



SEMAINE DU 13 AU 17 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		Menu végétarien	
CORDON BLEU	SALADE COLESLAW	CREPE AU FROMAGE	FILET MEUNIERE SAUCE TARTARE
MACARONIS BIO	BOULES DE BOEUF A L'ECHALOTE	OMELETTE AUX FINES HERBES	RIZ PILAF
CAROTTES VICHY	POMMES DE TERRE AUX EPICES	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LEGUMES
FROMAGE	JARDINIERE DE LEGUMES	PIPERADE	FROMAGE
POIRE AU CAMEL	YAOURT AUX FRUITS	ABRICOT	BEIGNET AU CHOCOLAT

api

Bio Bio

Végétarien



SEMAINE DU 20 AU 24 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS CH'TI			
CARBONNADE FLAMANDE	SAUCISSON SUR SALADE	FRIAND AU FROMAGE	BOUL' AGNEAU
Frites	NUGGETS DE POISSON	STEAK HACHE DE VEAU	TORTIS BIO
SALADE	POMMES GRENAILLES	SAUCE BRUNE	RATATOUILLE
FROMAGE	PETITS-POIS CAROTTES	POMMES DE TERRE ET BROCOLIS AU GRATIN	FROMAGE
GAUFRE	PETIT SUISSIE AROMATISE	MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE

api

Bio Bio

Végétarien



SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 01 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Menu végétarien			
ESCALOPE VIENNOISE SAUCE NAPOLITAINE	BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE	QUICHE LORRAINE DU CHEF	CHIPOLATAS GRILLEES
RIZ BIO	PIZZA AU FROMAGE	AIGUILLETES DE DINDE	PUREE
POEELE DE COURGETTES	SALADE	AUX CHAMPIGNONS	HARICOTS VERTS
FROMAGE	FRUIT DE SAISON	COQUILLETES BIO ET RAPE	FROMAGE
CREME DESSERT AU CHOCOLAT		SALADE DE FRUITS FRAIS	ENTREMETS AU CAMEL

api

Bio Bio

Végétarien



SEMAINE DU 04 AU 08 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Menu végétarien			
TORTILLA DE POMMES DE TERRE	SALADE FROMAGERE	CROISSILLON AU FROMAGE	SAUTE DE BOEUF AUX OIGNONS
SALADE	FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE	SAUTE DE POULET A LA CREME	FRITES
FROMAGE	SEMOULE BIO	TORTIS BIO	CAROTTES
CREME A LA VANILLE	RATATOUILLE	BRUNOISE DE LEGUMES	FROMAGE
	ANANAS AU CAMEL	CHOUX A LA CREME DU CHEF	KIWI

api

Bio Bio

Végétarien



SEMAINE DU 11 AU 15 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Menu végétarien		COCOON & COOKING REPAS 100% LOCAL	
COUSCOUS GARNI	CONCOMBRE A LA BULGARE		STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE POIVRE
SEMOULE BIO	PANE AU FROMAGE		POMMES DE TERRE PERSILLEES
LEGUMES	PUREE DE POTIRON		PETITS POIS A L'AIL
FROMAGE	RIZ AU LAIT		FROMAGE
COMPOTE POMME-PECHE			PETIT SUISSSE SUCRE

api

Bio Bio

Végétarien



SEMAINE DU 18 AU 22 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
BOEUF AUX CAROTTES	CELERI REMOULADE	POTAGE DU JOUR	FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOSE
FRITES	PATES	STEAK DE VEAU A LA NORMANDE	RIZ BIO
FROMAGE	A LA BOLOGNAISE	GRATIN DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS A LA CREME
FRUIT DE SAISON	FROMAGE RAPE	SALADE	FROMAGE
	ILE FLOTTANTE	POIRE AU CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES

api

Bio Bio

Végétarien

