

Du pain bio  
est servi

tous les jours

# Mes menus

Du 1<sup>er</sup> au 23 septembre 2022



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**1<sup>er</sup> septembre**

Tarte tomate/chèvre  
Emincé de poulet **BBC**  
Petits pois **bio** cuisinés  
Salade verte  
Crème à la vanille

**2 septembre: menu alternatif**

Tranche de pastèque  
Couscous végétal  
Fromage blanc **bio**  
Fruit de saison **bio**

**5 septembre**

Gaspacho  
Sauté de veau marengo  
Chou fleur  
Emmental **bio**  
Tarte croisillons aux abricots

**6 septembre**

Duo de carottes et courgettes  
râpées en vinaigrette  
Rôti de porc **BBC**  
Mojettes  
Port-salut  
Fruit de saison **bio**

**7 septembre**

Toast de sardinade aux haricots blancs  
salade de tomates, maïs et dinde rôtie  
Fromage  
Compote pomme/cassis

**8 septembre : menu alternatif**

Tranche de melon  
Œuf dur **BBC**  
Ratatouille « maison »  
Riz au lait **bio** à la vanille

**9 septembre**

Haricots verts **bio** en vinaigrette  
Filet de poisson du jour sauce  
coco/citron vert  
Purée de patate douce **bio**  
Verre de lait **bio**  
Fruit de saison **bio**

**12 septembre**

Tomates en vinaigrette  
Bœuf **Label rouge** à la  
provençale\*  
Pommes noisettes  
Salade verte **bio**  
Petits suisses aux fruits

**13 septembre : menu alternatif**

Tranche de melon  
Boullgour à la mexicaine  
Fromage blanc **bio**  
Purée de pommes **bio**

**14 septembre**

Radis beurre  
Salade de coquillettes semi  
complètes **bio**, concombres et  
crevettes  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

**15 septembre**

Pizza « maison »  
Filet de poisson du jour sauce curry  
Haricots verts **bio**  
Saint-Nectaire **AOP**  
Fruit de saison **bio**

**16 septembre**

Betteraves en vinaigrette  
Galettes complètes  
Salade verte **bio**  
Yaourt **bio** à la fraise

**19 septembre**

Quiche lorraine  
Sauté de pintade  
Brocolis **bio**  
Leerdammer  
Fruit de saison **bio**

**20 septembre**

Concombres sauce bulgare  
Veau aux olives  
Quinoa **bio**  
Salade verte **bio**  
Kiri  
Crème glacée

**21 septembre**

Salade de riz **bio** et chorizo  
Salade de tomates, poivron  
jaune et thon  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

**22 septembre : menu alternatif**

Salade de betteraves au maïs  
Lasagnes aux légumes de saison  
« maison »  
Salade verte **bio**  
Fromage blanc **bio** au coulis  
de fruits rouges

**23 septembre**

Tomates à la mozzarella  
Filet de poisson du jour au beurre  
citronné  
Courgettes **bio**  
Tarte pâtissière aux pommes

Du pain bio  
est servi

tous les jours

# Mes menus

Du 26 sept. au 21 oct. 2022



**Lundi**

**26 septembre**

Duo de chou blanc et rouge en vinaigrette  
Ragoût de cabillaud  
à l'espagnole  
Coquillettes **bio**  
Edam  
Fruit de saison **bio**

**3 octobre**

Salade de pommes de terre,  
thon et cornichons  
Porc **Label Rouge**  
Petits pois cuisinés  
Salade verte **bio**  
Yaourt **bio** au miel

**10 octobre : menu alternatif**

Tomates en vinaigrette  
Quiche butternut et comté AOP  
Salade verte **bio**  
Compote de pommes à la **cannelle**

**17 octobre : menu alternatif**

Pizza  
Chou-fleur breton au sarrazin  
Fromage **bio** « Fleur d'Anjou »  
Fruit de saison **bio**

**Mardi**

**27 septembre**

Crêpe à l'emmental  
Jambon braisé  
Haricots beurre  
Salade verte **bio**  
Mousse au chocolat au lait

**4 octobre : menu alternatif**

Concombre en vinaigrette  
Gratin de ravioles et courgettes  
Fromage **bio** « Fleur d'Anjou »  
Fruit de saison **bio**

**11 octobre**

Salade tricolore de poivrons  
Emincé de poulet **BBC**  
à la vanille  
Haricots verts et riz **bio**  
Gâteau basque

**18 octobre**

Betteraves mimosa  
Sauté de veau aux olives  
Perles de blé et mais  
Salade verte **bio**  
Fromage blanc **bio** au sucre roux

**Mercredi**

**28 septembre**

Concombre à la crème  
Taboulé aux légumes et poulet  
rôti  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

**5 octobre**

Toast de chèvre  
Salade de betteraves, maïs et  
jambon blanc  
Dessert lacté  
Compote **bio**

**12 octobre**

Radis beurre  
Salade de pâtes torticolours,  
tomates et œufs **BBC**  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

**19 octobre**

Tomates en vinaigrette  
Salade de carottes râpées, maïs et  
jambon blanc  
Fromage  
Gâteau « maison » aux pommes **bio**

**Jeudi**

**29 septembre**

Salade de blé **bio** et crudités  
**Bœuf Label Rouge**  
Ratatouille « maison »  
Salade verte **bio**  
Petits suisses naturels

**6 octobre**

Carottes râpées en vinaigrette  
Filet de saumon sauce soja  
Pommes de terre vapeur **bio**  
Gouda  
Fruit de saison **bio**

**13 octobre**

Taboulé  
Filet de poisson du jour  
Carottes **bio** au **colombo**  
Fruit de saison

**20 octobre**

Concombre à la crème  
Spaghettis **bio** à la bolognaise\*  
Salade verte **bio**  
Yaourt **bio** à la fraise

**Vendredi**

**30 septembre: menu alternatif**

Tomates et maïs en vinaigrette  
Dhal de lentilles et riz **bio**  
Vache qui rit **bio**  
Fruit de saison **bio**

**7 octobre**

Betteraves en vinaigrette  
Sauté de veau  
Brocolis  
Fromage blanc **bio** et gâteau au  
chocolat « maison »

**14 octobre**

Tomates à la vinaigrette au  
curcuma  
Emincé de bœuf  
Pommes de terre  
Yaourt **bio** à la fraise

**21 octobre**

Entrées pâtisseries variées  
Filet de poisson du jour au beurre  
citronné  
Légumes variés  
Fromages variés  
Fruits variés