

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Du 4 au 29 septembre 2023



Lundi

4 septembre

Concombre **bio** à la crème
Sauté de veau marengo **bio**
Chou fleur
Emmental **bio**
Tarte aux pommes

11 septembre

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

18 septembre

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

25 septembre

Duo de chou blanc et rouge en
vinaigrette
Ragoût de cabillaud
à l'espagnole
Coquillettes **bio**
Saint-Nectaire **AOP**
Fruit de saison **bio**

Mardi

5 septembre

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

12 septembre : menu alternatif

Tranche de melon
Gratin de courgettes
au haché de blé
Fromage blanc **bio**
Purée de pommes **bio**

19 septembre

Concombres sauce bulgare
Veau aux olives
Pommes de terre vapeur **bio**
Salade verte **bio**
Kiri
Crème glacée

26 septembre

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

Mercredi

6 septembre

Toast de sardinade « maison »
aux haricots blancs
Salade de tomates, maïs et dinde rôtie
Fromage
Compote pomme/cassis

13 septembre

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

20 septembre

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

27 septembre

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

Jeudi

7 septembre : menu alternatif

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

14 septembre

Pizza « maison »
Filet de poisson du jour sauce curry
Haricots verts **bio**
Fromage **bio** « Fleur d'Anjou »
Fruit de saison **bio**

21 septembre : menu alternatif

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

28 septembre

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

Vendredi

8 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**

15 septembre

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

22 septembre

Tomates à la mozzarella
Filet de poisson du jour au beurre
citronné
Julienne de légumes
Gaufre au sucre

29 septembre: menu alternatif

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

Du pain bio
est servi

tous les jours

Mes menus

Du 2 au 20 octobre 2023



Lundi

2 octobre

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

Mardi

3 octobre: menu alternatif

Concombre en vinaigrette
Boullgour à la mexicaine
Cantal **AOP**
Fruit de saison **bio**

Mercredi

4 octobre

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

Jeudi

5 octobre

Céleri rémoulade
Filet de poisson du jour sauce poivron
Perles de blé et maïs
Carré d'Entrammes **bio**
Fruit de saison **bio**

Vendredi

6 octobre

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

Semaine du goût : voyage culinaire autour du rugby

10 octobre : Afrique du Sud

Betteraves en vinaigrette
Bobotie (plat à base de viande hachée)
Riz bio et poivrons
Fromage de chèvre
Purée pomme/mangue bio

Menu spécial

13 octobre : Irlande

Pizza au cheddar
Filet de saumon
Carottes bio et pommes de terre bio
Salade verte
Pomme cuite au caramel
beurre salé

Menu spécial

11 octobre

Toast de chèvre
Salade de concombre, blé et poulet rôti
Fruit de saison **bio**

12 octobre : Nouvelle-Zélande

Salade maori (tomate, crevettes et avocat)
Filet de poisson du jour
Purée de patates douces bio
Fromage à tartiner
Kiwi et meringue

Menu spécial

9 octobre : Australie

Velouté de citrouille
Wings de poulet barbecue
Pommes frites
Cheddar
Raisin noir

Menu spécial

16 octobre : menu alternatif

Tomates en vinaigrette
Gratin de ravioles et courgettes **bio**
Salade verte
Fromage blanc **bio** à la vanille

17 octobre

Salade tricolore de poivrons
Emincé de poulet **BBC**
Haricots verts **bio**
Mini-babybel **bio**
Gâteau basque

18 octobre

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

19 octobre

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

20 octobre

Carottes râpées **bio** en vinaigrette
Emincé de bœuf **Label Rouge**
Pommes de terre vapeur **bio**
Salade verte **bio**
Yaourt **bio** à la fraise