

	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
du 4 au 8 septembre	<b>LUNDI 4</b>	Betteraves vinaigrette 	Steak haché	Frites	Samos	Fruit de saison
	<b>MARDI 5</b>	Demi-pamplemousse	Emincé de bœuf aux poivrons 	Haricots verts	Camembert	Crème dessert chocolat
	<b>MERCREDI 6</b>	Carottes râpées vinaigrette	Pavé de hoki à la ciboulette	Riz pilaf	Tomme blanche	Fruit de saison
	<b>JEUDI 7</b>	Melon	Nuggets de poulet et ketchup	Duo de carottes	Chanteneige	Flan pâtissier
	<b> VENDREDI 8</b>	Salade verte et maïs 	Gratin d'œufs durs 	Chou-fleur persillé	Yaourt sucré 	Madeleine
du 11 au 15 septembre	<b>LUNDI 11</b>	Radis beurre	Saucisse de francfort et ketchup	Coquillettes	Gouda	Flan nappé caramel
	<b>MARDI 12</b>	Concombres à la menthe	Tajine de volaille 	Semoule et légumes couscous	Emmental	Fruit de saison 
	<b>MERCREDI 13</b>	Céleri rémoulade	Moules marinières	Frites	Morbier 	Clafoutis aux poires
	<b>JEUDI 14</b>	Macédoine mayonnaise et surimi	Roti de veau aux olives 	Julienne de légumes	Vache qui rit	Mousse au chocolat
	<b> VENDREDI 15</b>	Salade de tomates et radis 	Gratin de poisson aux poireaux	Pomme de terre vapeur	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
du 18 au 22 septembre	<b>LUNDI 18</b>	Cœurs de palmier aux olives noires	Bolognaise	Spaghettis	Cantal 	Fromage blanc aromatisé aux fruits
	<b>MARDI 19</b>	Salade de haricots verts aux oignons rouges	Filet de colin au basilic	Poêlée campagnarde	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison
	<b>MERCREDI 20</b>	Tomates vinaigrette 	Escalope de volaille à la crème 	Tortis au beurre	Saint-Paulin	Glace
	<b>JEUDI 21</b>	Roulade de volaille et cornichons	Rôti de bœuf au jus 	Haricots beurre sautés	Yaourt nature sucré	Fruit de saison 
	<b> VENDREDI 22</b>	Duo de concombre et fenouil au curry	Sauté de porc au cidre 	Purée de pommes de terre	Petit moulé nature	Compote pomme banane
du 25 au 29 septembre	<b>LUNDI 25</b>	Terrine de légumes sauce cocktail	Viennoise de volaille	Courgettes sautées	Camembert	Fruit de saison
	<b>MARDI 26</b>	Salade lentilles à la tomate	Pavé de lieu à la ciboulette	Pommes vapeur persillées	Emmental	Crème dessert vanille
	<b>MERCREDI 27</b>	Avocat mayonnaise	Sauté de bœuf à la tomate 	Pâtes coudées au beurre 	Bûche chèvre	Semoule au lait
	<b>JEUDI 28</b>	Carottes râpées aux raisins secs	Escalope de porc basquaise 	Haricots beurre	Yaourt aromatisé	Compote pomme fraise
	<b> VENDREDI 29</b>	Salade de radis et surimi	Emincé de poulet à l'indienne	Petits pois	Gouda	Fruit de saison 
du 2 au 6 octobre	<b>LUNDI 2</b>	Betteraves vinaigrette 	Poulet rôti 	Pommes de terre campagnardes	Fromage blanc et sucre	Fruit de saison 
	<b>MARDI 3</b>	Avocat vinaigrette	Filet de hoki sauce crustacés	Duo de carottes persillées	Coulommiers	Barre pâtissière et crème anglaise
	<b>MERCREDI 4</b>	Pâté en croûte de volaille	Sauté de bœuf aux petits légumes 	Gratin de chou-fleur	Pont-l'évêque 	Ananas au coulis de fruits rouges
	<b>JEUDI 5</b>	Salade de mâche et croûtons	Tomates farcies sauce tomate	Riz créole 	Edam	Mousse au chocolat
	<b> VENDREDI 6</b>	Salade de pois chiche et concombre à la coriandre	Rôti de porc sauce dijonnaise 	Haricots plats	Tomme grise	Pêche au sirop
du 9 au 13 octobre	<b>LUNDI 9</b>					
	<b>MARDI 10</b>					
	<b>MERCREDI 11</b>	s e m a i n e   d e s   s a v e u r s				
	<b>JEUDI 12</b>	(les menus seront communiqués quelques semaines avant le début de l'événement)				
	<b> VENDREDI 13</b>					
du 16 au 20 octobre	<b>LUNDI 16</b>	Œufs durs mayonnaise 	Steak haché de veau	Haricots verts sautés	Bûche mi-chèvre	Fruit de saison
	<b>MARDI 17</b>	Salade verte	Parmentier de poisson		Comté 	Compote pomme fraise
	<b>MERCREDI 18</b>	Poireaux mimosa	Rôti de veau à la moutarde de Meaux 	Petits pois carottes	Mimolette	Eclair au chocolat
	<b>JEUDI 19</b>	Saucisson à l'ail fumé	Paella au poulet 	Riz paella	Vache qui rit	Fruit de saison 
	<b> VENDREDI 20</b>	Concombre au yaourt bulgare	Gigot d'agneau	Flageolets au thym	Yaourt aromatisé	Poires au chocolat et amandes grillées
du 23 au 27 octobre	<b>LUNDI 23</b>	Sardines au citron	Cannellonis gratinés au four		Yaourt aromatisé	Fruit de saison
	<b>MARDI 24</b>	Tomates et cœurs de palmier	Sauté de bœuf bourguignon 	Pomme paillasson	Tartare nature	Fruit de saison 
	<b>MERCREDI 25</b>	Duo de carottes et céleri	Nuggets de poulet et ketchup	Chou-fleur persillé	Camembert	Crumble aux pommes
	<b>JEUDI 26</b>	Salade verte, maïs et croûtons	Omelette au fromage	Ratatouille	Chanteneige	Ile flottante
	<b> VENDREDI 27</b>	Quiche au fromage	Pavé de saumon à l'aneth	Riz pilaf 	Crème de brebis	Fruit de saison
du 30 oct. au 3 nov.	<b>LUNDI 30</b>	Salade iceberg	Chili con carne	Riz	Délice de chèvre	Fruit de saison 
	<b>MARDI 31</b>	Radis beurre	Rôti de bœuf au poivre 	Tortis au beurre	Emmental	Crème dessert vanille
	<b>MERCREDI 1<sup>er</sup></b>	F	É	R	I	É
	<b>JEUDI 2</b>	Betteraves vinaigrette 	Moules marinières	Frites	Edam	Pomme au four
	<b> VENDREDI 3</b>	Œufs durs mimosa 	Cordon bleu de dinde	Julienne de légumes	Petit suisse nature	Tarte noix de coco

Tous nos potages et purées sont fait maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques. Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère) sont d'origine française. Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo AOC. Chaque semaine, deux produits BIO sont proposés dans les menus, ils apparaissent avec le logo AB. volaille, Race et porc.