

	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
centres aérés du 2 au 6 septembre	LUNDI 2	Salade iceberg et croutons vinaigrette	Escalope de poulet sauce barbecue	Torti	Mimolette	Crème onctueuse vanille
	MARDI 3	Pizza au fromage	Blanquette de saumon citronnée	Carottes braisées	Fromage blanc	Salade de fruits
	MERCREDI 4 Plats végétariens	Concombres et asperges bulgares	Omelette aux herbes	Courgettes sautées pommes de terre	Saint Paulin	Poire aux amandes
	JEUDI 5	Melon	Chipolatas sauce tomate	Riz créole	Yaourt brassé vanille les 2 vaches	Fruit de saison
	VENDREDI 6	Saucisson à l'ail fumé cornichons	Sauté de bœuf aux oignons	Haricots verts sautés	Carré de l'est	Moelleux chocolat
centres aérés du 9 au 13 septembre	LUNDI 9	Salade de céleri rémoulade à l'ancienne	Sauté de veau aux olives	Tajine de légumes et semoule	Tomme blanche	Riz au lait
	MARDI 10	Salade de betteraves au sésame	Sauté de dinde sauce curry coco	Pommes röstis	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison
	MERCREDI 11	Pâté de campagne cornichons	Rôti de bœuf jus à l'estragon	Petits pois extra-fins	Munster	Gélifié vanille
	JEUDI 12 Plats végétariens	Mâche mimosa	Gnocchi basilic fromage		Yaourt brassé à la fraise	Tarte aux pommes
	VENDREDI 13	Radis - beurre	Filet de lieu sauce niçoise	Coquillettes	Samos	Fruit de saison
centres aérés du 16 au 20 septembre	LUNDI 16	Salade du chef (Salade verte jambon de dinde et emmental)	Escalope de dinde sauce curry	Brocolis aux oignons	Petit suisse sucré	Fruit de saison
	MARDI 17	Concombres vinaigre balsamique	Filet de lieu sauce citron	Choux romanesco	Bûche mi-chèvre	Flan pâtissier
	MERCREDI 18	Salade coleslaw	Paleron de bœuf sauce dijonnaise	Pommes de terre persillées	Camembert	Compote de poires
	JEUDI 19	Haricots verts et maïs	Paëlla au colin	Riz à paëlla	Yaourt nature sucré de la ferme de Viltain	Fruit de saison
	VENDREDI 20 Plats végétariens	Tomates mimosa	Spaghetti au pesto de courgettes et amandes		Edam	Salade de fruits
centres aérés du 23 au 27 septembre	LUNDI 23	Mâche et œuf poché au vinaigre balsamique	Sauté d'agneau provençal	Semoule	Fol Épi	Yaourt activia saveur vanille
	MARDI 24	Carottes aux pommes vertes	Filet de cabillaud sauce aux poivrons	Choux-fleurs persillés	Fromage blanc fruité	Tarte crumble aux pommes
	MERCREDI 25	Nems	Rôti de veau au jus	Épinards et pommes de terre béchamel	Rouy	Fruit de saison
	JEUDI 26	Salade de perles	Carbonade Flamande	Carottes sautées	Chevretine	Liégeois chocolat
	VENDREDI 27 Plats végétariens	Salade verte croûtons mimosa	Cari de lentilles et de courges		Saint-Nectaire	Fruit de saison
centres aérés du 30 sept. au 4 oct.	LUNDI 30	Melon	Escalope de veau haché sauce au poivre	Tagliatelles	Tomme grise	Compote de pommes
	MARDI 1 <sup>er</sup>	Tomates persillées vinaigrette	Brandade de colin		Yaourt panier fruit panaché	Fruit de saison
	MERCREDI 2	Potage de carottes au basilic	Cari de poulet	Riz sauvage	Petit suisse fruité	Abricots au sirop
	JEUDI 3 Plats végétariens	Choux blanc et carottes aux pommes au vinaigre de cidre	Flan provençal à la mozzarella		Montboisié	Éclair au chocolat
	VENDREDI 4	Feuilleté au fromage	Sauté de bœuf aux oignons	Haricots verts Bio	Camembert	Fruit de saison
DÉCOUVERTE DES SAVEURS : Fruits et légumes d'automne du 7 au 11 octobre	LUNDI 7 	Betteraves persillées	Aiguillettes de poulet à la crème	Penne et courgettes à l'emmental	Petit suisse fruité	Kaki
	MARDI 8 Plats végétariens	Salade de chou rouge, carottes, radis, orange et sa vinaigrette miel citron	Tartiflette potiron, noisette fromage		Yaourt perle framboise	Moelleux au chocolat
	MERCREDI 9	Velouté de pâtisson au curry et gingembre	Estouffade de veau aux poivrons	Carottes braisées	Camembert	Salade de fruits (banane, orange, raisins)
	JEUDI 10	Tarte d'automne au chèvre (poireaux, brocolis, lardons)	Pot au feu au paleron de bœuf		Saint-Nectaire	Pomme au four spéculoos
	VENDREDI 11	Salade iceberg aux poires et emmental au vinaigre de cidre	Filet de lieu à la sauge et au bleu	Purée de légumes anciens	Fromage blanc de campagne sucre cassonade	Crêpe chantilly
centres aérés du 14 au 18 octobre	LUNDI 14	Potage poireaux pommes de terre	Fricassée de dinde à l'orange	Escabèche de courgettes	Carré Roussot	Fruit de saison
	MARDI 15	Macédoine mayonnaise	Filet de hoki pané + citron	Poêlée de légumes	Emmental	Moelleux chocolat
	MERCREDI 16 Plats végétariens	Avocat vinaigrette	Cocotte de lentilles	à l'indienne et quinoa	Fournols	Gélifié vanille
	JEUDI 17	Tzatziki	Sauté de bœuf façon Stroganoff	Boulgour	Fromage blanc de la ferme de Viltain + sucre	Fruit de saison
	VENDREDI 18	Endives aux pommes	Saucisse de Toulouse	Gratin dauphinois	Bûche du Pilat	Cocktail de fruits
centres aérés du 21 au 25 octobre	LUNDI 21 Plats végétariens	Carottes râpées	Tartiflette végétarienne		Yaourt aux fruits	Poire au coulis de framboise
	MARDI 22	Crème de chou fleur	Sauté de porc sauce colombo	Riz créole	Pont l'évêque	Fruit de saison
	MERCREDI 23	Taboulé	Filet de Lieu sauce dieppoise	Courgettes persillées à la tomate	Délice de camembert	Beignet chocolat
	JEUDI 24	Roulade de volaille aux olives	Mijoté de bœuf au lait de coco	Purée de patate douce	Petit suisse fruité	Salade de fruits
	VENDREDI 25	Salade vitaminée (salade verte, pomelos orange)	Omelette au fromage	Brocolis sautés	Coulommiers	Liégeois chocolat
centres aérés du 28 oct. au 1 <sup>er</sup> nov.	LUNDI 28	Potage Saint-Germain	Rôti de bœuf jus à l'estragon	Choux-fleurs gratinés	Tomme Pays	Crêpe au chocolat
	MARDI 29 Plats végétariens	Radis - beurre salé	Chili végétarien		Munster	Compote pomme banane
	MERCREDI 30	Carottes au cumin (carottes, cumin, citron coriandre, huile d'olive)	Tajine de Lieu aux olives	Semoule aux petits légumes	Fromage blanc au miel	Salade d'oranges à la menthe
	JEUDI 31 Menu Halloween	Endives à la mimolette	Aiguillettes de poulet sauce moutarde	Carottes braisées	Babybel	Tarte gourmande aux abricots
	VENDREDI 1 <sup>er</sup>	Rillettes et cornichons	Sauté de veau hongroise	Printanière de légumes (carottes, navets, haricots verts, pommes de terre)	Yaourt activia fraise	Fruit de saison

Tous nos poilages et purées sont fait maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.

Pêche responsable

Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère).

Chaque semaine, deux produits BIO sont proposés dans les menus, ils apparaissent avec le logo