


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



MENU

DU 04/09/2023 AU 08/09/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 4

mardi 5

jeudi 7

vendredi 8


1
2
ENTRÉES 3

 Salade verte batavia

 Allumette au fromage



 Betterave cuite vinaigrette

 Carottes rapées


1
2
PLATS 3

 Haché saumon sce tomate et basilic


 Jambon grillé*
 Omelette à la provençale

 Brandade provençale/pois chiches(PC)
 Hachis parmentier (PC)


MENU VEGETARIEN
 Nugget's de maïs


Accompagnement

 Coquillettes

 Haricots verts BIO persillés

 Chou-fleur à la crème


1
2
LAITAGES 3

Yaourt aromatisé

Tomme blanche à la coupe

Saint-môret

Fromage blanc


1
2
DESSERTS 3

Compote de pommes BIO maison à la vanille


Fruit (selon arrivage)

Bananes

Beignet à la framboise



 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



MENU

DU 11/09/2023 AU 15/09/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 11

mardi 12

jeudi 14

vendredi 15



1
2
ENTRÉES 3

 Salade bolivienne



 Salade de perles aux 3 couleurs


 Coeur de laitue

 Tomate


1
2
PLATS 3

 Haché de cabillaud façon niçoise

 Croque monsieur*
 Roulé au fromage

 Sauce veggie bolo à l'égréné végétal BIO

MENU VEGETARIEN

 Beaufilet de colin au beurre blanc
 Roti de porc* au thym
 Tortilla galette



Accompagnement

 Semoule BIO

 Carottes

 Riz

 Petit pois


1
2
LAITAGES 3

Mimolette à la coupe

Petit nova BIO aromatisé

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Vache picon


1
2
DESSERTS 3

Fruit (selon arrivage)

Cocktails de fruits au sirop

Fruit (selon arrivage)

Crème caramel maison à base de lait BIO



 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



MENU

DU 18/09/2023 AU 22/09/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Vendanges

lundi 18

mardi 19

jeudi 21

vendredi 22


1
2
ENTRÉES 3



 Salade paysanne


 Salade des rizières à base de riz BIO

 Salade verte BIO aux croûtons



 Carottes râpées et maïs


1

2
PLATS 3

 Boulettes végétales BIO sauce ketchup

MENU VEGETARIEN

 Poulet rôti au jus

 Poissonnette

 Poisson MSC à la bordelaise

 Saucisson* cuit à la bourguignonne

 Nugget's de poisson



Accompagnement

 Blé au beurre

 Ratatouille

 Jardinière de légumes

 Epinards béchamel


1
2
LAITAGES 3

Fraidou

Tomme grise à la coupe

Petit suisse aux fruits

Fromage blanc


1
2
DESSERTS 3

Fruit (selon arrivage)


Mousse au chocolat

Fruit (selon arrivage)

Gauffre Liégeoise



 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



MENU

DU 25/09/2023 AU 29/09/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.


lundi 25

mardi 26

jeudi 28

vendredi 29



1
2
ENTRÉES 3

 Salade de haricot vert au vinaigre balsamique

 Crêpe au fromage

 Salade farandole

 Tomate


1
2
PLATS 3

 Blanquette de volaille

MENU VEGETARIEN

 Boulettes végétariennes tomate mozzarella

 Gnocchi nature sauce aurore(PC)

 Gnocchis sauce carbonara* (PC)

 Haché de saumon à l'aneth


 Quenelle nature à la forestière


Accompagnement

 Riz BIO

 Blettes à l'italienne

 Courgettes aux herbes de provence


1
2
LAITAGES 3

Velouté Fruix

Camembert à la coupe

Croq'lait Bio

Carré Frais


1
2
DESSERTS 3

Crème dessert chocolat

Fruit BIO (selon arrivage)

Marmelade de fruits maison à base pommes BIO

Carameloo cake maison à base oeufs BIO



Pour tous les anniversaires du mois

