

Menus du 1 septembre au 22 octobre 2021

LUNDI 30 AOUT	MARDI 31 AOUT	JEUDI 2 SEPTEMBRE	VENDREDI 3 SEPTEMBRE
		SALADE DE COURGETTES (F) ET DE POIS CHICHES LASAGNE VEGETARIENNE MAISON (F) SALADE (F) EMMENTAL (F) SALADE DE FRUITS	MELON LOCAL (F) FILET DE POISSON (MSC) (F) MEUNIERE/CITRON RIZ FROMAGE (F) GLACE (S)
LUNDI 6 SEPTEMBRE	MARDI 7 SEPTEMBRE	JEUDI 9 SEPTEMBRE	VENDREDI 10 SEPTEMBRE
HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE EMINCÉ DE VOLAILLE (VF)(F) THYM CITRON CAROTTES (F) SAUTEES FROMAGE LOCAL (F) GLACE (S)	SALADE DE TOMATES (F) AU MAÏS CURRY DE LEGUMES (F) AUX LENTILLES SEMOULE FROMAGE BLANC (F) AU SUCRE FRUIT DE SAISON (F)	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC (F) STEAK HACHE DE BOEUF (VBF)(F) SCE BARBECUE FLEURETTE DE BROCOLIS (F) SAINT NECTAIRE (F) SALADE DE FRUITS FRAIS	MELON LOCAL(F) BLANQUETTE DE LA MER (MSC)(S) POMMES DE TERRE (F) VAPEUR FROMAGE (F) AU COULIS
PROVENCE			
LUNDI 13 SEPTEMBRE	MARDI 14 SEPTEMBRE	JEUDI 16 SEPTEMBRE	VENDREDI 17 SEPTEMBRE
SALADE DE POMMES DE TERRE (F) GARNIE ECHINE DE PORC (VPF) (F) SAUCE DIJONNAISE MAISON FRICASSEE DE CAROTTES (F) YAOURT LOCAL (F) FRUIT DE SAISON (F)	SALADE VERTE (F) SURIMI TOMATES (F) OMELETTE AU FROMAGE (F) POËLÉE DE COURGETTES AUX POIVRONS (F) EMMENTAL (F) GATEAU ANANAS CAMEL MAISON	MELON LOCAL (F) ESTOUFFADE DE BOEUF A LA PROVENCALE (VBF) (F) PATES AUX BASILIC FROMAGE BLANC (F) A LA CONFITURE DE FIGUES SALADE DE NECTARINE (F) AU MIEL	SALADE VERTE EMENTAL ECHALOTES (F) POISSON FRAIS (MSC) (F) SCE MOULES FRITES/ SALADE (F) FROMAGE (F) SALADE DE FRUITS FRAIS (F)
LUNDI 20 SEPTEMBRE	MARDI 21 SEPTEMBRE	JEUDI 23 SEPTEMBRE	VENDREDI 24 SEPTEMBRE
TABOULÉ AUX CREVETTES (F) SAUCISSES AU JUS (VF) (F) MOJETTES DU MARAIS / SALADE (F) FROMAGE BLANC LOCAL (F) A LA CONFITURE	MELON LOCAL/ PASTÈQUE (F) COQUILLETES AUX LEGUMES SCE CHOU FLEUR ET POIS CHICHES (F) YAOURT DE BREBIS (F) TOURTEAU AU FROMAGE (F)	SALADE DE CONCOMBRES (F) LONGE DE PORC (VPF) (F) SAVEUR DES GARRIGUES RATATOUILLE NIÇOISE (F) TOMME (F) SALADE DE FRUITS FRAIS (F)	TARTE A LA TOMATE POISSON DU MARCHÉ (MSC)(F) SAUCE PARISIENNE HARICOTS VERTS (S) FROMAGE (F) ENTREMETS CAMEL MAISON

Tous les plats sont bio et cuisinés sur place.
Les produits frais et locaux sont favorisés.



Frais (F)

Repas végétarien

LUNDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	VENDREDI 1 OCTOBRE
MINISTRONE TARTE AUX TROIS LEGUMES (F) SALADE VERTE (F) PETITS SUISSES AROMATISES (F) FRUIT DE SAISON (F)	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS (F) PATES BOLOGNAISE & RAPE SALADE VERTE (F) CAMEMBERT (F) POIRE POCHEE	CONCOMBRE (F) VINAIGRETTE COUSCOUS & SA GARNITURE BEAUFORT (F) ANANAS	CAKE MOELLEUX PARISIEN POISSON FRAIS GRILLE (MSC) SCE AUX CAPRES TOMBEE DE COURGETTES (F) FROMAGE (F) GLACE (S)
LUNDI 4 OCTOBRE	MARDI 5 OCTOBRE	JEUDI 7 OCTOBRE	VENDREDI 8 OCTOBRE
POMELO (F) ESCALOPE DE VEAU SAUCE CHASSEUR POMMES DE TERRE (F) SAUTEES CANTAL (F) POMME CUITE (F) & GELEE	TERRINE DE LEGUMES MAISON SAUCE FRAÏCHEUR (F) OEUF GARNI AUX PETITS LEGUMES FAÇON PIZZA (F) CEREALES GOURMANDES (F) YAOURT DE CHEVRE LOCAL (F) FRUIT DE SAISON (F)	SALADE DES ILES (F) COLOMBO DE PORC (VF) (F) ACHARDS DE LEGUMES (F) EDAM (F) CHEMIN DE FER REUNIONNAIS (gâteau roulé crème vanille)	TOMATES (F) MOZZARELLA (F) VINAIGRETTE TOURTE SAUMON (MSC) (S) SALADE (F) FROMAGE (F) SALADE DE FRUITS FRAIS
LES ILES			
LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE
TARTE AU CAMEMBERT SAUCISSES GRILLEES (VF)(F) PUREE DE BROCOLIS (F) FROMAGE LOCAL (F) FROMAGE BLANC LOCAL (F) CREME DE MARRONS	SALADE DE BLÉ AU CHÈVRE LENTILLES A LA TOMATE (F) SALADE DE MACHE PETITS SUISSES (F) POIRE FACON BELLE HELENE	MELON LOCAL (F) TAJINE DE VOLAILLE (VF)(F)AUX FRUITS SECS SEMOULE YAOURT NATURE (F) SALADE DE FRUITS (F)	PATE & TOASTS POISSON DU MARCHÉ (MSC)(F)SAUCE AMERICAINE COURGETTES SAUTEES (F) FROMAGE (F) ILE FLOTTANTE CAMEL D'ÉPICES ET MADELEINE
LUNDI 18 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE
SALADE AU GOUDA (F) BOULETTES DE BOEUF (VBF)(F) AUX EPICES LEGUMES ORIENTAUX (F) YAOURT LOCAL (F) CREME RENVERSEE VANILLE MAISON	CAROTTES RAPEES (F) POITRINE 1/2 SEL (VPF) (F) LENTILLES SAINT POULIN (F) SALADE DE FRUITS FRAIS	CHAMPIGNONS A LA CREME (F) FALAFELS RIZ AUX LEGUMES (F) BRIE (F) FRUIT DE SAISON (F)	TARTINES ET RILLETES POISSON FRIT (MSC)(F) ET CITRON HARICOTS VERTS AILLES (F) FROMAGE (F) COMPOTE MAISON

Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement