

Semaine du 31 août au 06 septembre



<p style="text-align: center;"><i>lundi 31 août</i></p> <p>POTAGE DU CHEF</p> <p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>PAUPIETTE AU VEAU SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT</p>
<p style="text-align: center;"><i>mardi 1 septembre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF</p> <p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE POIVRE</p> <p>COURGETTES RÔTIES</p> <p>PÂTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>
<p style="text-align: center;"><i>mercredi 2 septembre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF</p> <p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>BOULETTES AU BOEUF FAÇON CARBONADE FLAMANDE</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT LOCAL FAÇON STRACIATELLA</p>
<p style="text-align: center;"><i>jeudi 3 septembre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF</p> <p>CÉLERI BIO RÉMOULADE</p> <p>SAUTÉ DE PORC LOCAL CAROTTES, THYM, AU JUS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'AIL</p> <p>FROMAGE</p> <p>PRUNE</p>
<p style="text-align: center;"><i>vendredi 4 septembre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF</p> <p>SALADE VERTE AUX DÉS DE MIMOLETTE</p> <p>OMELETTE (OEUF BIO) AU FROMAGE</p> <p>RIZ BIO CRÉOLE</p> <p>AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>COOKIE ÉLABORÉ PAR LE CHEF</p>
<p style="text-align: center;"><i>samedi 5 septembre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF</p> <p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE CRÈME MOUTARDE</p> <p>CAROTTES</p> <p>LENTILLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>SALADE DE FRUITS DU CHEF</p>
<p style="text-align: center;"><i>dimanche 6 septembre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF</p> <p>FILETS DE HARENGS MARINÉES</p> <p>CUISSE DE CANETTE RÔTIE SAUCE AU MIEL</p> <p>POMMES DUCHESSES ET ENDIVES LOCALE BRAISÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE AUX POMMES DU CHEF</p>



Semaine du 07 au 13 septembre

<p>lundi 7 septembre</p> <p>POTAGE DU CHEF CAROTTES LOCALES RÂPÉES AUX RAISINS SECS FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON JULIENNE DE LGUMES PÂTES BIO ET FROMAGE RÂPÉ FROMAGE POIRE</p>
<p>mardi 8 septembre</p> <p>POTAGE DU CHEF SALADE DE TOMATES SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CURRY POMMES DE TERRE GRENAILLE LOCALES CAROTTES LOCALES BRAISÉES FROMAGE YAOURT LOCAL</p>
<p>mercredi 9 septembre</p> <p>POTAGE DU CHEF PASTÈQUE LASAGNES VÉGÉTARIENNE (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO) SALADE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE RAISIN</p>
<p>jeudi 10 septembre</p> <p>POTAGE DU CHEF VERRINE ÉLABORÉE PAR LE CHEF NORMANDIN AU VEAU SAUCE AU POIVRE GRATIN DAUPHINOIS COURGETTES BRAISÉES À L'AIL FROMAGE FROMAGE BLANC À LA CONFITURE</p>
<p>vendredi 11 septembre</p> <p>POTAGE DU CHEF CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUTÉ DE PORC BBC LABEL ROUGE AU JUS TOMATE PROVENÇALE RIZ BIO FROMAGE BROWNIE DU CHEF</p>
<p>samedi 12 septembre</p> <p>POTAGE DU CHEF MELON CUISSÉ DE POULET RÔTIE ET SON JUS LIÉ CAROTTES VICHY ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE FROMAGE COMPOTE DE POMME</p>
<p>dimanche 13 septembre</p> <p>POTAGE DU CHEF PÂTÉ EN CROÛTE CHOUCROUTE FROMAGE PÂTISSERIE</p>

Semaine du 14 au 20 septembre



<p><i>lundi 14 septembre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF BETTERAVES ROUGES BIO COLOMBO DE MERLU MSC PIPERADE COEUR DE BLÉ BIO FROMAGE BANANE BIO COULIS CHOCOLAT</p>
<p><i>mardi 15 septembre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ET SES CROÛTONS SAUTÉ DE DINDE SAUCE FROMAGÈRE POMMES DE TERRE SAUTÉES HARICOTS VERTS BIO FROMAGE YAOURT NATURE SUCRÉ</p>
<p><i>mercredi 16 septembre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF MELON BOULETTES AU VEAU SAUCE FORESTIÈRE PETITS POIS CAROTTES ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES FROMAGE ABRICOT</p>
<p><i>jeudi 17 septembre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF SAUCISSON À L'AIL SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON BOURGUIGNON BLÉ SAUCE TOMATE RATATOUILLE FROMAGE LIÉGEOIS VANILLE</p>
<p><i>vendredi 18 septembre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF CAKE CHORIZO ET FÊTA AOP ÉLABORÉ PAR LE CHEF OMELETTE ESPAGNOLE - RIZ SAFRANÉ CUAJADA ÉLABORÉ PAR LE CHEF</p>
<p><i>samedi 19 septembre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF SAUCISSON À L'AIL HACHIS PARMENTIER DE CANARD SALADE VERTE ET SON STICK DE VINAIGRETTE FROMAGE MOUSSE AU CAFÉ</p>
<p><i>dimanche 20 septembre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF QUICHE LORRAINE RABLE DE LAPIN À LA MOUTARDE POMMES NOISETTES GRATIN DE BROCOLIS FROMAGE PÂTISSERIE</p>



Semaine du 21 au 27 septembre

<p style="text-align: center;"><i>lundi 21 septembre</i></p> <p style="text-align: center;">POTAGE DU CHEF CÉLERI BIO RÉMOULADE FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE PÂTES BIO ET FROMAGE RÂPÉ FROMAGE POIRE</p>
<p style="text-align: center;"><i>mardi 22 septembre</i></p> <p style="text-align: center;">POTAGE DU CHEF CHOU FLEUR SAUCE COCKTAI BOULETTES AU VEAU LÉGUMES COUSCOUS SEMOULE BIO FROMAGE PRUNE</p>
<p style="text-align: center;"><i>mercredi 23 septembre</i></p> <p style="text-align: center;">POTAGE DU CHEF PASTÈQUE SAUTÉ DE DINDE BBC FAÇON BLANQUETTE RIZ BIO PILAF POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FROMAGE YAOURT LOCAL</p>
<p style="text-align: center;"><i>jeudi 24 septembre</i></p> <p style="text-align: center;">POTAGE DU CHEF CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE PALETTE À LA DIABLE POTIMARRON RÔTI POTATOES SAUCE BARBECUE FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAICHE</p>
<p style="text-align: center;"><i>vendredi 25 septembre</i></p> <p style="text-align: center;">POTAGE DU CHEF LENTILLES VINAIGRETTE QUICHE AUX LÉGUMES DU SOLEIL SALADE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE QUATRE QUART ÉLABORÉ PAR LE CHEF</p>
<p style="text-align: center;"><i>samedi 26 septembre</i></p> <p style="text-align: center;">POTAGE DU CHEF CRÊPE AU FROMAGE HAUT DE CUISSE DE POULET RIZ PILAF RATATOUILLE FROMAGE SALADE DE FRUITS</p>
<p style="text-align: center;"><i>dimanche 27 septembre</i></p> <p style="text-align: center;">POTAGE DU CHEF PÂTÉ ET CORNICHON ROGNON DE PORC AU PORTO POMMES DE TERRE RISSOLÉES HARICOTS VERTS BIO FROMAGE PÂTISSERIE</p>

Semaine du 28 septembre au 04 octobre



<p>lundi 28 septembre</p> <p>POTAGE DU CHEF MACÉDOINE MAYONNAISE SAUCISSE DE VOLAILLE POMMES DE TERRE AUX HERBES CAROTTES AU JUS FROMAGE YAOURT LOCAL</p>
<p>mardi 29 septembre</p> <p>POTAGE DU CHEF COLESLAW BIO ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME GRATIN DE BROCOLIS RIZ BIO FROMAGE FROMAGE BLANC AU COULIS FRUITS JAUNES</p>
<p>mercredi 30 septembre</p> <p>POTAGE DU CHEF TABOULÉ (SEMOULE BIO) CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES NAVETS RÔTIS AU MIEL FROMAGE YAOURT VANILLE BIO</p>
<p>jeudi 1 octobre</p> <p>POTAGE DU CHEF SALADE MEXICAINE SAUTÉ DE PORC FAÇON MARENGO PIPERADE COEUR DE BLÉ BIO BANANE BIO</p>
<p>vendredi 2 octobre</p> <p>POTAGE DU CHEF CÉLERI BIO RÉMOULADE ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE BLANCHE POMMES DE TERRE RISSOLÉES SALADE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE TARTE AU FLAN ÉLABORÉE PAR LE CHEF</p>
<p>samedi 3 octobre</p> <p>POTAGE DU CHEF SARDINES À L'HUILE SAUTÉ DE POULET LOCAL TANDOORI POÊLÉE DE LÉGUMES SEMOULE LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>
<p>dimanche 4 octobre</p> <p>POTAGE DU CHEF ASPERGES VINAIGRETTE CUISSE DE CANETTE AUX POIRES LOCALES GRATIN DAUPHINOIS AUX POMMES DE TERRE LOCALES ET NAVETS LOCAUX CONFITS FROMAGE PÂTISSERIE</p>

Semaine du 05 au 11 octobre

<p>lundi 5 octobre</p> <p>POTAGE DU CHEF PIZZA AU FROMAGE</p> <p>FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ</p> <p>RATATOUILLE BIO</p> <p>PÂTES BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p>RAISIN</p>
<p>mardi 6 octobre</p> <p>POTAGE DU CHEF</p> <p>CONCOMBRES BIO À LA GRECQUE</p> <p>TAJINE POULET</p> <p>LEGUMES TAJINE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p>
<p>mercredi 7 octobre</p> <p>POTAGE DU CHEF</p> <p>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</p> <p>CHILI CON CARNE (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)</p> <p>LÉGUMES CHILI</p> <p>RIZ BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT</p>
<p>jeudi 8 octobre</p> <p>POTAGE DU CHEF</p> <p>SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS</p> <p>BRUSCHETTA DINDE MOZZARELLA</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>POIRE</p>
<p>vendredi 9 octobre</p> <p>POTAGE DU CHEF</p> <p>VERRINE POMELOS CREVETTES SAUCE COCKTAIL</p> <p>MIJOTÉ DE PORC VINAIGRE FRAMBOISE</p> <p>CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES HVE</p> <p>POTATOES</p> <p>FROMAGE</p> <p>SMOOTHIE FRAISE BANANE ÉLABORÉ PAR LE CHEF</p>
<p>samedi 10 octobre</p> <p>POTAGE DU CHEF</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES À L'ANCIENNE</p> <p>SAUTÉ DE VEAU À LA TOMATE ET CHAMPIGNONS LOCAUX</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>VELOUTÉ AUX FRUITS</p>
<p>dimanche 11 octobre</p> <p>POTAGE DU CHEF</p> <p>QUICHE AU MAROILLES AOP</p> <p>POULET RÔTI AU JUS</p> <p>POMMES DUCHESSES</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p>PÂTISSERIE</p>

Semaine du 12 au 18 octobre



<p><i>lundi 12 octobre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF CAKE COURGETTES FÊTA ÉLABORÉ PAR LE CHEF CARBONARA DE POISSON MSC PENNE BIO FROMAGE RÂPÉ FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAICHE</p>
<p><i>mardi 13 octobre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF SALADE D'ENDIVES LOCALES SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIÈRE SEMOULE BIO POELEE DE LEGUMES VELOUTÉ AUX FRUITS</p>
<p><i>mercredi 14 octobre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF FOCACCIA AU BRIE ÉLABORÉE PAR LE CHEF SAUTÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE FONDUE DE POIREAUX BIO COEUR DE BLÉ BIO FROMAGE YAOURT LOCAL</p>
<p><i>jeudi 15 octobre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF CÉLERI BIO RÉMOULADE RÔTI DE PORC ORLOFF CAROTTES BIO À LA CRÈME POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES FROMAGE BANANE BIO COULIS CARMEL</p>
<p><i>vendredi 16 octobre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF SALADE VERTE AUX DÈS DE MIMOLETTE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE PETITS LÉGUMES TORTIS BIO FROMAGE CHEESECAKE YAOURT SPÉCULOOS ÉLABORÉ PAR LE CHEF</p>
<p><i>samedi 17 octobre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF SARDINES À L'HUILE COQUELET RÔTI À L'ESTRAGON POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES ET PANAI RÔTIS AU MIEL FROMAGE MOUSSE SPÉCULOOS</p>
<p><i>dimanche 18 octobre</i></p> <p>POTAGE DU CHEF POIREAUX VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF SAUCE MARCHAND DE VIN LENTILLES BIO ET POMMES DE TERRE LOCALES FROMAGE PÂTISSERIE</p>