





























# MENU

Du lundi 30 Août au vendredi 03 Septembre 2021



Semaine 35

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Concombre à la crème 	Salade de pâte 	Friand au fromage	Melon 	Salade niçoise  
<b>PLAT</b> 	Saucisse  	Filet de poisson du marché	Sauté de dinde 	Pizza végétarienne	Steack haché 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Purée 	Juliennes de légumes  	Petits pois  	Salade verte 	Haricots verts  
<b>FROMAGE</b> 		Fromage	Fromage	Fromage	
<b>DESSERT</b> 	Entremet chocolat 	Fruit 	Fruit 	Purée de fruit 	Muffin's 

*Plat fait maison*



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



























# MENU

Du lundi 06 Septembre au vendredi 10 Septembre 2021



Semaine 36

	LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Carottes râpées   	Salade de riz, maïs, œufs 	Salade de tomates 	Salade vosgienne 	Céleri remoulade 
<b>PLAT</b> 	Bœuf bourguignon 	Boulettes végétales	Jambon sauce champignons 	Cordon bleu 	Poisson frais du marché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Pâtes 	Gratin de légumes  	Frites 	Duo de pommes de terre et ratatouille  	Carottes vichy   
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage	Fromage Blanc	Fromage	
<b>DESSERT</b> 	Crème dessert	Fruit 	à la compote	Fruit 	Eclair chocolat

*Plat fait maison*



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France













# MENU

Du lundi 13 Septembre au vendredi 17 Septembre 2021



Semaine 37

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Taboulé 	Concombre vinaigrette  	Macédoine rémoulade  	Tomates aux œufs 	Pizza 
<b>PLAT</b> 	Poisson pané	Escalope de volaille normande 	Gratin de poisson 	Couscous végétarien  	Carbonade flamande 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Gratin de courgettes  	Blé à la tomate 	aux petits légumes		Haricots verts  
<b>FROMAGE</b> 	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage blanc
<b>DESSERT</b> 	Fruit 	Crêpe au sucre 	Fruit 	Beignet aux pommes	et dés de pêche 

*Plat fait maison*



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



























# MENU

Du lundi 20 Septembre au vendredi 24 Septembre 2021



Semaine 38

	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <b>Repas à thème ETATS-UNIS</b>	VENREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Salade marocaine 	Œufs sauce cocktail	Betteraves vinaigrette 	Salade coleslaw 	Salade de tomates soja 
<b>PLAT</b> 	Pâtes à l'italienne 	Filet de poisson du marché	Emincé de porc à la moutarde 	Hamburger 	Poulet rôti 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Salade verte 	Brocolis au beurre  	Riz pilaf	Frites 	Ratatouille 
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Yaourt nature	Fromage		Fromage
<b>DESSERT</b> 	Clafoutis aux pommes 	Fruit 	Pomme cuite 	Brownies 	Riz au lait 

Plat fait maison



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



































# MENU

Du lundi 27 Septembre au vendredi 1er Octobre 2021



Semaine 39

	LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Salade strasbourgeoise   	Carottes râpées  	Cornet de jambon   	Concombre à la crème  	Salade de chou blanc et cervelas  
<b>PLAT</b> 	Blanquette de dinde 	Hachis végétarien  	Steack haché 	Cassoulet maison  	Poisson frais du marché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Carottes persillées  	Salade verte  	Haricots beurre et tomate provençale  	Salade verte 	Poêlée bretonne  
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
<b>DESSERT</b> 	Fruit 	Purée de fruit	Flan pâtissier  	Fruit 	Tarte aux pommes  

Plat fait maison



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

































# MENU

Du lundi 04 au vendredi 08 Octobre 2021



Semaine 40

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 <b> VENDREDI</b>
<b>ENTRÉE</b> 	Céleri rave 	Duo de saucisson ail et sec, beurre 	Tomates féta 	Salade pommes de terre au thon  	Carottes râpées maïs  
<b>PLAT</b> 	Poisson frais du marché	Steack haché 	Palette de porc sauce cornichons 	Escalope à la crème 	Quiche au comté et pommes de terre  
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Riz créole 	Petits pois  	Pâtes 	Gratin de chou fleur   	Salade verte  
<b>FROMAGE</b> 	Petit suisse	Fromage		Fromage	Panna cotta
<b>DESSERT</b> 	Purée de fruit	Fruit  	Yaourt aux fruits	Fruit 	aux fruits rouges

*Plat fait maison*



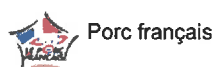
Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





# MENU

Du lundi 11 au vendredi 15 Octobre 2021



Semaine 41

## Semaine du goût sur le thème des épices

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Concombre au curry 	Salade de Pommes de terre au paprika  	Crêpe au jambon	Salade de tomates épicées à l'indienne 	Crème de carottes au cumin  
<b>PLAT</b> 	Rougail de saucisse 	Filet de poisson du marché au curcuma	Poulet Massale 	Pizza végétarienne	Steack haché et beurre au piment doux 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Riz madras 	Gratin de légumes à la muscade 	Pommes de terre aux épices  	Salade verte à la graine de moutarde 	Haricots verts  
<b>FROMAGE</b> 		Fromage	Fromage	Fromage	
<b>DESSERT</b> 	Fromage blanc 	Fruit  	Fruit 	Pomme à la cannelle  	Moelleux chocolat 

Plat fait maison



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France




























# MENU

Du lundi 18 au vendredi 22 Octobre 2021



Semaine 42

	LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Carottes maïs  	Salade de riz au thon 	Salade coleslow 	Crème de légumes  	Betteraves râpées 
<b>PLAT</b> 	Pot au feu  	Boulettes végétales	Jambon sauce champignons 	Nugget's 	Filet de poisson frais du marché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 		Légumes couscous  	Frites	Pâtes semi-complètes 	Brocolis au beurre  
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
<b>DESSERT</b> 	Flan nappé caramel	Fruit 	Yaourt aux fruits	Fruit 	Riz au lait et coulis de fruits rouges 

Plat fait maison



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

