

Menus restauration du 4 Septembre au 20 Octobre 2023

LUNDI 4 SEPTEMBRE Carottes rapées Gratin de raviolis Yaourt aromatisé Fruits frais 	LUNDI 11 SEPTEMBRE   Betteraves persillées Cordon bleu dinde Coquillettes Saint môret Compote bio	LUNDI 18 SEPTEMBRE  Taboulé Filet mignon Haricots beurre Croc lait Melon 	LUNDI 25 SEPTEMBRE  Concombres à la crème Rôti de porc Pdt et carottes Petits suisse bio Fruits frais 
MARDI 5 SEPTEMBRE  Salade verte Hamburger maison Frites fraîches Laitage Fruits frais	MARDI 12 SEPTEMBRE Céleri rémoulade Chipolatas Lentilles  Yaourt nature sucré Fruits frais	MARDI 19 SEPTEMBRE   Radis/Beurre Poulet rôti Pdt sautées Laitage bio Flan caramel	MARDI 26 SEPTEMBRE  Friand au fromage Bœuf bourguignon Et ses carottes Petit louis Pastèque
MERCREDI 6 SEPTEMBRE  Piémontaise Rôti de dinde Haricots verts bio Laitage Liégeois 	MERCREDI 13 SEPTEMBRE  Pdt/thon/tomate Quiche lorraine Salade verte  Camembert bio Glace	MERCREDI 20 SEPTEMBRE Cruditées Steak haché frais Pâtes Laitage Fruits frais 	MERCREDI 27 SEPTEMBRE Asperges Lasagnes à la bolognaise Yaourt aromatisé Smoothie maison 
JEUDI 7 SEPTEMBRE  Tomates vinaigrette Sauté de veau Courgettes provençale Yaourt à boire Beignet chocolat	JEUDI 14 SEPTEMBRE <i>Menu Végétarien</i>  Concombre /Mais/haricots rouge Lasagnes de légumes Salade verte Fromage blanc sucré Mousse au chocolat maison	JEUDI 21 SEPTEMBRE  MENU ORIENTAL 	JEUDI 28 SEPTEMBRE <i>Menu Végétarien</i>  Salade composée Croque fromage Salade verte Faiselle sucrée Gâteau d'anniversaire
VENDREDI 8 SEPTEMBRE Mousse de foie Duo de poissons Riz et légumes Bûche de chèvre Fruits frais 	VENDREDI 15 SEPTEMBRE Pâté en croûte  Poisson pané/citron Epinards béchamel Tartare Fruits frais	VENDREDI 22 SEPTEMBRE  Charcuterie Quenelle de brochet Printanière de légumes Vache qui rit Fruits frais	VENDREDI 29 SEPTEMBRE Carottes rapées  Filet de colin Riz/Ratatouille Brie  Glace

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue



Menus restauration du 4 Septembre au 20 Octobre 2023

<p>LUNDI 2 OCTOBRE </p> <p>Potage d'automne Cordon bleu dinde Petits pois carottes Babybel bio Gaufre sucrée </p>	<p>LUNDI 9 OCTOBRE </p> <p>Soupe de poisson Galette de Sarrasin Salade verte Fromage frais demi sel Cocktail de fruits rouges</p>	<p>LUNDI 16 OCTOBRE</p> <p>Crêpes à l'emmental Rosbeef à l'échalotte Poêlée de légumes Yaourt nature sucré Fruits frais </p>	
<p>MARDI 3 OCTOBRE</p> <p>Mâche - croûtons Filet de poulet Tortis de couleur Yaout vanillé Fruits frais </p>	<p>MARDI 10 OCTOBRE </p> <p>Endives aux pommes Moules marinières Frites Yaourt à boire Gaufre vergeoise</p>	<p>MARDI 17 OCTOBRE </p> <p>Céleri rémoulade Jambon façon chablisienne Pâtes locales  Tartare Crème dessert</p>	
<p>MERCREDI 4 OCTOBRE</p> <p>Pamplemousse sucré Paupiette de veau Riz Laitage Flamby </p>	<p>MERCREDI 11 OCTOBRE </p> <p>Tomates cerise Sandwich parisien Chips Produit laitier Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 18 OCTOBRE </p> <p>Oeufs mayonnaise Aiguillettes de dinde Choux fleur et Pdt Plateau de fromages Fruits frais</p>	
<p>JEUDI 5 OCTOBRE </p> <p>Surimi mayonnaise Emincé de bœuf Haricots verts persillés Yaourt de Chichery Salade de fruits frais </p>	<p>JEUDI 12 OCTOBRE </p> <p>Tarte au Chaource Bœuf bourguignon Et ses carottes Yaourt Poires à la bourguignonne</p>	<p>JEUDI 19 OCTOBRE <i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade verte Boulettes de soja Pdt rissolées Yaourt à boire Gâteau d'anniversaire </p>	
<p>VENDREDI 6 OCTOBRE</p> <p>Terrine de légumes Tagliatelles aux deux poissons Kiri Fruits frais </p>	<p>VENDREDI 13 OCTOBRE </p> <p>Salade landaise Poisson à la provençale Légumes/riz Fromage Cannelés</p>	<p>VENDREDI 20 OCTOBRE</p> <p>Tomates vinaigrette Cube de poisson Brocolis/Pdt Carré frais Banane surprise </p>	

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

produits locaux (rayon de 50km environs)



semaine du goût

validé le 5 juin 2023