



Semaine n° 36 du 04 au 09 Septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
PA 12	04-sept	05-sept	06-sept	07-sept	08-sept	09-sept
Entrée	Potage du jour Pastèque	Potage du jour Sardine à l'huile	Potage du jour Pizza au fromage	Potage du jour Tomate vinaigrette	Potage du jour Concombre à la crème	Potage BIO du jour Duo de saucisson
Plat principal	Filet de colin meunière citron	Wings de poulet	Rôti de de bœuf	Emincé de volaille	Pâtes à la bolognaise	Rognon au vin blanc
Légume	Purée de pommes de terre	Haricots verts BIO	Ratatouille	Carottes BIO braisées	et fromage râpé	Riz
Fromage	Camembert BIO	Fraidou	Tome noire	Mimolette	Fromage	Bleu
Dessert	Fruit de saison	Nectarine	Raisins	Tarte normande	Yaourt BIO	Canelé et crème anglaise

Semaine n° 37 du 11 au 16 Septembre 2017

**REPAS POUR LA TERRE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
PA 01	11-sept	12-sept	13-sept	14-sept	15-sept	16-sept
Entrée	Potage du jour Feuilleté au fromage	Potage du jour Melon	Potage du jour Tomate BIO ciboulette	Potage du jour Œuf BIO dur mayonnaise	Potage du jour Salade italienne	Potage BIO du jour Mortadelle cornichon
Plat principal	Filet de volaille sauce miel	Filet de lieu sauce tomate	Omelette	Tarte chèvre basilic	Rôti de bœuf moutarde	Cuisse de pintade aux raisins
Légume	Epinard BIO béchamel	Riz	Pommes de terre rissolées	Salade verte	Gratin de courgettes BIO	Pommes noisettes
Fromage	Emmental	Tartare	St Bricet	Edam	Tome blanche	Brie
Dessert	Fruit de saison	Liégeois café	Fromage frais sucré	Cheesecake	Raisin	Ananas frais



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine Française.



Les poulets sont label rouge.



La viande de dinde est critère qualité certifié.



Toutes nos viandes de porc sont «Bleu Blanc Coeur».



Commerce équitable

COMPOSITION SALADE :

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus



Semaine n° 38 du 18 au 23 Septembre 2017

**REPAS HAWAI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
PA 02	18-sept	19-sept	20-sept	21-sept	22-sept	23-sept
Entrée	Potage du jour Pastèque	Potage BIO du jour Salade de riz	Potage du jour Salade de pommes de terre mimosa	Potage du jour Salade Hawaïenne	Potage du jour Rillettes de porc*cornichon	Potage BIO du jour Salade de cœur de palmier
Plat principal	Sauté bœuf marengo	Saucisse de Toulouse	Paupiette de veau	Colombo de Poulet aubergine	Filet de poisson frais sauce beurre blanc	Boudin aux pommes
Légume	Coquillettes	Petits pois BIO	Piperade	Purée de carottes BIO à la muscade	Semoule colorée	Céleri rave braisé
Fromage	Gouda	Fromage blanc	St Paulin	Fromage	Coulommiers	St Paulin
Dessert	Flan vanille	Pêche	Raisins BIO	Moelleux coco à la banane	Pomme cuite au four	Semoule au lait

**REPAS POUR LA TERRE**

Semaine n° 39 du 25 au 30 Septembre 2017

Petit tour à Colmar

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
PA 03	25-sept	26-sept	27-sept	28-sept	29-sept	30-sept
Entrée	Potage du jour Salade de pâtes au surimi	Potage du jour Salade verte au fromage	Potage BIO du jour Carottes râpées	Bouillon vermicelle Tomates BIO vinaigrette	Potage du jour Salade d'endives	Potage BIO du jour Celeri rémoulade
Plat principal	Blanc de volaille	Croq épinards - ketchup	Rôti de porc	Emincé de bœuf aux olives	Choucroute garnie	Tomate farcie sauce tomate
Légume	Duo de haricots	Frites	Gratin de courgettes BIO	Riz	***	Semoule
Fromage	Tome noire	Bleu	Mi chèvre	Vache qui rit	Fromage	Fromage
Dessert	Corbeille de fruits BIO	Corbeille de fruits	Flan pâtissier	Corbeille de fruits	Tarte alsacienne	Purée de fruits



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine Française.



Les poulets sont label rouge.



La viande de dinde est critère qualité certifié.



Toutes nos viandes de porc sont «Bleu Blanc Cœur».



Commerce équitable

COMPOSITION SALADE : Salade Hawaïenne : Salade, tomate, ananas, poivron

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus



Semaine n° 40 du 02 au 07 Octobre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
PA.04	02-oct	03-oct	04-oct	05-oct	06-oct	07-oct
Entrée	Potage du jour Betterave BIO vinaigrette	Potage du jour Taboulé	Potage du jour Carottes BIO râpées	Potage du jour Saucisson sec cornichon*	Potage du jour Céleri BIO rémoulade	Potage BIO du jour Tomate vinaigrette
Plat principal	Escalope de porc*	Rôti de bœuf	Sauté de volaille	Brandade de poisson	Cuisse de poulet	Cuisse de canette
Légume	Lentilles	Gratin de chou fleur BIO	Macaronis	Salade verte	Haricots plats	Tagliatelles
Fromage	Camembert	Edam	Cantal	Fromage frais sucré	St Morêt	Bleu
Dessert	Fruit de saison	Pomme cuite au four	Liégeois vanille	Poire	Crêpe au chocolat	Crème caramel

Semaine n° 41 du 09 au 14 Octobre 2017 - Semaine du goût "La Pomme"

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
PA.05	09-oct	10-oct	11-oct	12-oct	13-oct	14-oct
Entrée	Potage du jour Salade de pommes de terre	Potage du jour Salade verte et pomme cuite	Potage du jour Chou rouge au pomme	Potage du jour Coleslaw	Potage du jour Saucisson à l'ail*	Potage BIO du jour Betteraves à l'orange
Plat principal	Sauté de bœuf grand-mère	Filet de volaille pomme cidre	Lasagne bolognaise	Tajine de légumes	Filet de poisson frais à la tomate	Paupiette de veau angevine
Légume	Carottes braisées	Riz	Salade verte	Semoule	Purée de céleri	Pommes boulangères
Fromage	Emmental	Mi chèvre	Rondelé	Tomme blanche	Gouda	Faisselle et sucre
Dessert	Pomme BIO cuite au four	Tarte normande	Flan vanille nappé caramel	Purée de pomme Maison	Beignet aux pommes	Fruit de saison



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine Française.



Les poulets sont label rouge.



La viande de dinde est critère qualité certifié.



Toutes nos viandes de porc sont « Bleu Blanc Cœur ».



Commerce équitable

COMPOSITION SALADE :

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus



Semaine n° 42 du 16 au 21 Octobre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
PA 06	16-oct	17-oct	18-oct	19-oct	20-oct	21-oct
Entrée	Potage du jour Salade de riz	Potage du jour Chou blanc BIO vinaigrette	Potage du jour Taboulé	Potage BIO du jour Carottes BIO râpées	Potage du jour Salade verte aux dés de fromage	Potage BIO du jour Radis noir râpé
Plat principal	Chipolatas*	Pâtes au colin	Boulettes d'agneau tandoori	Rôti de bœuf	Wings de poulet	Langue de bœuf sauce piquante
Légume	Petits pois	***	Légumes à couscous	Gratin de brocolis	Frites - Ketchup	Riz
Fromage	Camembert BIO	Mimolette	Emmental BIO	Fondu Président	Fromage blanc	Fromage ail & fines herbes
Dessert	Fruit de saison	Liégeois café	Raisins	Brownie	Poire BIO	Œuf au lait

**REPAS POUR LA  
TERRE**

Semaine n° 43 du 23 au 28 Octobre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
PA 07	23-oct	24-oct	25-oct	26-oct	27-oct	28-oct
Entrée	Potage du jour Tarte au fromage	Potage du jour Céleri BIO rémoulade	Potage du jour Concombre BIO vinaigrette	Potage BIO du jour Salade de pommes de terre	Potage du jour Chou chinois haché	Potage BIO du jour Endive au bleu
Plat principal	Filet de Lieu sauce curry	Chili de légumes	Rôti de porc*	Blanquette de veau	Pâtes à la carbonara*	Omelette
Légume	Epinards au fromage frais	Riz	Lentilles	Carottes BIO	***	Pommes de terre rissolées
Fromage	Coulommiers	Tome noire	Mi chèvre	Edam	Fol Epi	Fromage blanc au miel
Dessert	Fruit de saison	Mousse au citron	Purée de fruits Maison	Banane	Yaourt	Poire au chocolat



Toutes nos viandes  
de boeuf  
sont d'origine Française.



Les poulets sont  
label rouge.



La viande de dinde est  
critère qualité certifié.



Toutes nos viandes  
de porc  
sont « Bleu Blanc Coeur ».



Commerce  
équitable

COMPOSITION SALADE :

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus



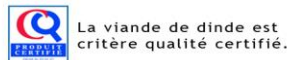
Semaine n° 44 du 30 Octobre au 04 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
PA 08	30-oct	31-oct	01-nov	02-nov	03-nov	04-nov
Entrée	Potage du jour Carottes BIO râpées	Potage du jour Pizza		Potage BIO du jour Macédoine de légumes mayonnaise	Potage du jour Terrine de campagne*	Bouillon de volaille vermicelle Avocat vinaigrette
Plat principal	Mijoté de bœuf	Filet de volaille	1er Novembre	Colin meunière citron	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poisson du jour
Légume	Blé	Purée de potiron	Toussaint	Haricots verts BIO	P.vapeurs	Tagliatelles
Fromage	Gouda	Mimolette		Fraidou	Coulommiers	Brebiscrème
Dessert	Flan vanille	Orange		Eclair au café	Pomme BIO cuite au miel	Purée de fruits

Semaine n° 45 du 06 au 11 Novembre 2017

REPAS POUR LA  
TERRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
PA 09	06-nov	07-nov	08-nov	09-nov	10-nov	11-nov
Entrée	Potage du jour Salade de P. de terre	Potage du jour Salade verte au surimi	Potage BIO du jour Salade de riz	Potage du jour Taboulé libannais (boulgour)	Potage du jour Chou rouge vinaigrette	
Plat principal	Omelette au fromage	Sauté de porc au caramel*	Poisson à la bordelaise	Flan au brocolis, carotte et chèvre	Rôti de bœuf moutarde	
Légume	Carottes BIO	Riz	Poêlée de légumes	Salade verte	Frites	
Fromage	Cantal	Camembert	Tome blanche	Fondu Président	Tome noire	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Poire	Crème onctueuse au chocolat	Far breton	



COMPOSITION SALADE :