

PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 3 SEPTEMBRE AU VENDREDI 13 NOVEMBRE 2020

1	Lundi 31 août 2020	Mardi 1 septembre 2020	Jeudi 3 septembre 2020	Vendredi 4 septembre 2020
ENTRÉES			SALADE PIÉMONTAISE NATURE	SALADE MÊLÉE AUX NOIX
PLATS			CUISSÉ DE POULET AU JUS	RÔTI DE BŒUF SAUCE BARBECUE
GARNITURES			PAVÉ DE POISSON À LA BORDELAISE	FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON
PRODUITS LAI TIERS			CHOU FLEUR	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
DESSERTS			BOULGOUR	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON
			SAINT NECTAIRE	YAOURT AROMATISÉ
			FROMAGE BLANC BIO	COMPOTE POMME FRAISE BIO
			FLAN PATISSIER	MELON

2	Lundi 7 septembre 2020	Mardi 8 septembre 2021	Jeudi 10 septembre 2020	Vendredi 11 septembre 2020
ENTRÉES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	ŒUFS DURS MAYONNAISE	PASTÈQUE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
PLATS	SAUTÉ DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	CHILI VÉGÉTARIEN (haricots rouges, riz, maïs, poivrons)	STEAK HACHÉ BŒUF BIO SAUCE ROQUEFORT	AILES ET MANCHONS DE POULET BBQ
	OMELETTE BASQUAISE		MARMITE DE POISSON AUX FRUITS DE MER	AIGUILLETES DE SAUMON
GARNITURES	DUO DE CAROTTES		BROCOLIS	POMMES SAUTÉES
	GNOCCHIS		SEMOULE	
PRODUITS LAI TIERS	VACHE QUI RIT	SAMOS	CHANTENEIGE	PETIT SUISSE SUCRÉ
	YAOURT NATURE SUCRÉ			
DESSERTS	CÔNE GLACÉ À LA VANILLE	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE BIO

3	Lundi 14 septembre 2020	Mardi 15 septembre 2020	Jeudi 17 septembre 2020	Vendredi 18 septembre 2020
ENTRÉES	COLESLAW MAYONNAISE	PASTÈQUE	SALADE MARCO POLO (pâtes, surimi)	PIZZA AU FROMAGE
PLATS	SAUTÉ DE BŒUF AUX CAROTTES	« CROQ-VEGGIE » À LA TOMATE	BOULETTES DE VEAU AUX OLIVES	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON
	SUPRÊME DE COLIN SAUGE ET TOMATE		FILET DE CABILLAUD A L'ANETH	
GARNITURES	POÊLÉE MERIDIONALE (h.verts, salsifis, aubergine, poivrons)	RATATOUILLE ET POLENTA	POÊLÉE CAMPAGNARDE (h.vert, h.beurre, carotte, aubergine)	POÊLÉE DE BROCOLIS ET CHAMPIGNONS
	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	FUSILLI
PRODUITS LAIERS		YAOURT AROMATISÉ	SAMOS	FROMAGE BLANC SUCRÉ
DESSERTS	MINI CHOUX VANILLE SAUCE CHOCOLAT	CLAFOUTIS GRIOTTES	COMPOTE TOUS FRUITS	GLACE CÔNE PISTACHE

4	Lundi 21 septembre 2020	Mardi 22 septembre 2020	Jeudi 24 septembre 2020 MENU BIO	Vendredi 25 septembre 2020
ENTRÉES	ŒUFS DURS MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES BIO AU MIEL	PASTÈQUE OU MELON BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON
PLATS	RÔTI DE BŒUF SAUCE ROQUEFORT	NUGGETS DE VOLAILLE	TAJINE DE LÉGUMES BIO AUX FRUITS SECS	FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS
	QUENELLES DE BROCHET LYONNAISE	BROCHETTE DE POISSON MEUNIÈRE		DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
GARNITURES	GRATIN DE COURGETTES	ÉPINARDS À LA CREME	SEMOULE BIO	CHOU FLEUR AU CURRY
	COQUILLETES	PURÉE DE POMMES DE TERRE		RIZ
PRODUITS LAIERS	YAOURT NATURE	YAOURT BIO À LA VANILLE	BABYBEL BIO	PETIT ROULÉ FOL ÉPI
DESSERTS	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE SABLÉE AUX PRUNES	TARTE AUX POMMES BIO	BEIGNET CHOCOLAT

5	Lundi 28 septembre 2020	Mardi 29 septembre 2020	Jeudi 1 octobre 2020 JOURNEE NATIONALE MENU VÉGÉTARIEN	Vendredi 2 octobre 2020
ENTRÉES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BIO	PIZZA AU THON	POMELOS	AVOCAT SURIMI
PLATS	SAUCISSES DE VOLAILLE	RÔTI DE VEAU A L'ANCIENNE	GNOCCHIS À L HUILE DE BASILIC ET SES LÉGUMES (tomates, courgettes, aubergines, fromage)	SAUTÉ DE POULET POMMES CURRY
	OMELETTE CIBOULETTE BIO	BRANDADE DE MORUE		FILET DE LIEU NOIR SAUCE BEURRE CITRON
GARNITURES	PIPERADE	ACCOMPAGNEMENT À DÉFINIR...		HARICOTS VERTS
	POMMES DUCHESSÉ	SALADE VERTE		BOULGOUR BIO
PRODUITS LAI TIERS	FROMAGE BLANC BIO	SAMOS	YAOURT AROMATISÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ
DESSERTS	CARRÉ ABRICOT	FRUIT DE SAISON BIO	CREPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON

6	Lundi 5 octobre 2020	Mardi 6 octobre 2020	Jeudi 8 octobre 2020	Vendredi 9 octobre 2020
ENTRÉES	SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE	TABOULÉ	TOMATE BASILIC	SALADE VERTE ET SES CROÛTONS
PLATS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	BŒUF CAROTTES AUX ÉPICES	AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO	RÔTI DE PORC ORLOFF (bacon, fromage)
		FILET DE POISSON MEUNIÈRE	PAVÉ DE POISSON À LA BORDELAISE	FILET DE COLIN À L'AIGRE DOUCE
GARNITURES		DUO CAROTTES JAUNES ET ORANGES	PETITS POIS	TOMATES PROVENÇALES
		BLÉ	RIZ	PURÉE DE POMMES DE TERRE
PRODUITS LAI TIERS	PETIT SUISSE NATURE BIO	YAOURT BIO NATURE	YAOURT AROMATISÉ	BABYBEL BIO
DESSERTS	SALADE DE FRUITS À LA CANELLE	TARTE AUX POMMES BIO	PARIS BREST	COMPOTE DE POMME BANANE BIO

7	Lundi 12 octobre 2020 MENU LOCAL	Mardi 13 octobre 2020	Jeudi 15 octobre 2020	Vendredi 16 octobre 2020
ENTRÉES	SURPRISE...	TOMATE BIO AUX OLIVES	CHOU BLANC BIO RAISINS SECS	
PLATS		SAUCISSE DE FRANCFORT	JAMBALAYA (sauté de poulet, chorizo, porc, petits pois)	RONDO DE POISSON À LA TOMATE
		OMELETTE BIO À LA TOMATE	FILET DE COLIN AUX PETITS LÉGUMES	
GARNITURES		FRITES	DUO DE COURGETTES	FUSILLI
			RIZ FAÇON PAËLLA	
PRODUITS LAI TIERS		PETIT SUISSE SUCRÉ	FROMAGE BLANC BIO	
DESSERTS	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE SABLÉE À LA NOIX DE COCO	COMPOTE DE POMME	

8	Lundi 2 novembre 2020	Mardi 3 novembre 2020	Jeudi 5 novembre 2020	Vendredi 6 novembre 2020
ENTRÉES	VELOUTÉ DE LÉGUMES	BETTERAVES BIO CRABE VINAIGRETTE	TOMATE CROQUE-SEL	TARTE AU FROMAGE
PLATS	RAVIOLIS AU BŒUF GRATINÉS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	RÔTI DE BŒUF SAUCE BARBECUE	CURRY DE POMMES DE TERRE POIS CHICHES BIO
	RAVIOLIS DE SAUMON GRATINÉS		SUPRÊME DE COLIN SAUGE TOMATE	
GARNITURES		PURÉE DE POMMES DE TERRE	DUO DE COURGETTES	HARICOTS VERTS BIO
			FUSILLI	
PRODUITS LAIERS	VACHE QUI RIT	SAMOS	PETIT SUISSE SUCRÉ	YAOURT SUCRÉ BIO
DESSERTS	BISCUIT PETITS BEURRE	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AU CHOCOLAT

9	Lundi 09 novembre 2020	Mardi 10 novembre 2019	Jeudi 12 novembre 2020	Vendredi 13 novembre 2020
ENTRÉES	CAROTTES RÂPÉES RAISINS SECS	CRÊPES AU FROMAGE	SOUPE	SALADE ICEBERG ET SES CROÛTONS
PLATS	QUENELLES VÉGÉTALES BIO SAUCE TOMATE	CHIPOLATAS	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE FORESTIÈRE	EMINCÉS DE POULET SAVEUR KEBBAB
		OMELETTE SAVOYARDE	DOS DE COLIN SAUCE BEURRE CITRON	CROC' FROMAGE
GARNITURES	RIZ DU SOLEIL (riz / ratatouille)	GRATIN DE CHOU FLEUR POMMES VAPEUR	PIPERADE	CORDIALE DE LÉGUMES
			BOULGOUR	POTATOES
PRODUITS LAI TIERS	FROMAGE BLANC BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ	PETIT SUISSE NATURE BIO	CARRÉ FRAIS BIO
DESSERTS	SALADE DE FRUITS FRAIS	TIRAMISU FAÇON PINA COLADA (ananas, coco)	TARTE NOIX ET NOIX EPECAN	ÉCLAIR AU CHOCOLAT