

PROGRAMME DES REPAS DU JEUDI 2 SEPTEMBRE AU VENDREDI 22 OCTOBRE 2021

1			jeu. 2 sept. 21	ven. 3 sept. 21
ENTRÉES			Salade de pommes de terre au thon	Pastèque
				Tomate Bio vinaigrette
PLATS			Cuisse de poulet rôti	Steak soja tomate basilic
			Filet de poisson meunière et citron	
GARNITURES			Gratin de courgettes	Poêlée ratatouille
			Coquillettes	Boulgour Bio
PRODUITS LAITIERS			Fromage blanc Bio	Chanteneige
DESSERTS			Pêche	Liégeois vanille
			Banane	Crème renversée

2	lun. 6 sept. 21	mar. 7 sept. 21	jeu. 9 sept. 21	ven. 10 sept. 21
ENTRÉES	Salade Marco-Polo	Batavia aux croûtons	Pâté en croûte de volaille	Tomate Bio au vinaigre balsamique
	Taboulé	Pamplemousse Bio	Œufs durs mayonnaise	
PLATS	Rôti de bœuf au jus	Chili sin carne et Riz	Rôti de porc orloff	Haut de cuisse de poulet / merguez
	Filet de lieu noir sauce beurre blanc		Blanquette de saumon citronnée	Boulettes végétariennes
GARNITURES	Carottes persillées		Épinards	Légumes couscous
	Purée de pommes de terre		Fusilli	Semoule Bio
PRODUITS LAITIERS	Petit suisse	Livarot	Vache qui rit Bio	Gouda Bio
				Edam Bio
DESSERTS	Banane au chocolat	Fromage blanc aux fruits	Brassé gourmand framboise lait de coco	Melon charentais
			Fromage blanc compotée tatin	

3	lun. 13 sept. 21	14/09/2021 THEME : GOOD MORNING AMERICA	jeu. 16 sept. 21	ven. 17 sept. 21
ENTRÉES	Duo de saucissons (à l'ail et sec)	Coleslaw (chou blanc, carotte, mayonnaise)	Pastèque	Feuilletés au fromage
	Surimi mayonnaise		concombre et tomate à la marocaine	
PLATS	Sauté de bœuf aux oignons	Steak haché Bio gratiné au cheddar	Pané de blé fromage épinards	Sauté de poulet tandoori
	Omelette au fromage	Filet de cabillaud fish and chips		Dos de colin sauce armoricaine
GARNITURES	Haricots beurre	Potatoes	Ratatouille / Polenta	Poêlée villageoise
	Blé bio			Riz
PRODUITS LAI TIERS	Carré Liqueil	Yaourt sucré	Brie	Saint Nectaire
			Tomme blanche	Pont l'évêque
DESSERTS	Raisin	Cookie pépites chocolat	Yaourt aux fruits	Banane Bio
	Poire Bio			Pomme

4	lun. 20 sept. 21	mar. 21 sept. 21	jeu. 23 sept. 21	ven. 24 sept. 21
ENTRÉES	Céleri rémoulade	Pastèque	Carottes au cumin	Tomate aux dés de brebis
	Concombre à la crème		Betteraves Bio vinaigrette	Salade mêlée aux dés d'emmental
PLATS	Cari de lentilles et courge + Riz	Ailes et manchons de poulet	Brochette de dinde à la basquaise	Rôti de veau sauce champignons
		Aiguillettes de saumon	Filet de poisson meunière et citron	Pavé de colin bordelaise
GARNITURES		Haricots verts	Tomates provençales	Gratin de courgettes
		Pennes	Semoule Bio au jus	Boulgour
PRODUITS LAITIERS	Carré frais Bio	Cantal	Yaourt Bio	Mimolette
DESSERTS	Compote pomme fraise	Petits suisses aux fruits Bio	Ananas au caramel	Tarte aux pommes normande
			Banane Bio	

5	lun. 27 sept. 21	mar. 28 sept. 21	jeu. 30 sept. 21	01/10/2021 JOURNÉE VÉGÉTARISME
ENTRÉES	Pêche au thon	Mousse de betteraves au fromage frais	Taboulé	Pamplemousse
	Salade brésilienne			
PLATS	Chipolatas aux herbes	Gigot d'agneau au jus	Rôti de dinde au jus	Pennes au pesto de brocolis et pois chiches rôtis
	Omelette Bio	Filet de lieu crevettes curry	Filet de colin pané aux céréales	
GARNITURES	Carottes	Haricots plats	Poêlée de champignons	
	Haricots blancs à la tomate	Purée de pomme de terre et potiron	Risotto aux poireaux et noix	
PRODUITS LAI TIERS	Munster	Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré Bio	Gouda Bio
				Tomme grise
DESSERTS	Madeleine et jus de fruits	Mousse au citron	Salade de fruits frais	Liégeois au chocolat Bio

6	lun. 4 oct. 21	mar. 5 oct. 21	jeu. 7 oct. 21	ven. 8 oct. 21
ENTRÉES	Salade de lentilles à l'échalote	Iceberg à l'emmental	Mousse de foie Bio	Tomate Bio feta
	Ravioles du Royans		Sardine + beurre	
PLATS	Rôti de bœuf sauce marchand de vin	Galette lentilles boulgour légumes aux épices d'orient	Escalope de veau sauce forestière	Bolognaise de bœuf
	Brochette de colin sauce Nantua		Cassolette de la mer	Dos de colin sauce crème
GARNITURES	Pommes boulangères	Aubergines gratinées	Fondue de poireaux	Carottes bâtonnets
		Gnocchi sauce tomate	Semoule Bio	Spaghetti
PRODUITS LAITIERS	Yaourt sucré Bio	Saint Nectaire	Petit suisse nature Bio	Vache qui rit
		Cantal		
DESSERTS	Poire Bio	Petits suisses aux fruits	Salade de fruits frais	Mini beignets au sucre
	Orange	Gélifié caramel		

7	Lun. 11 oct. 21 LE RAISIN	Mar. 12 oct. 21 LES AGRUMES	Jeu. 14 oct. 21 LES FRUITS SECS	Ven. 15 oct. 21 LA POMME
ENTRÉES	Pâté en croûte de volaille	Salade verte vitaminée Aux agrumes	Carottes râpées Bio aux raisins secs	Crêpes au fromage
	Terrine de poisson sauce cocktail	Pamplemousse Bio		
PLATS	Tajine d'agneau miel et raisins secs	Cuisse de pintade à l'orange	Curry de pois chiches et légumes au lait de coco et Riz	Sauté de poulet aux pommes curry
	Filet de poisson meunière	Filet de lieu sauce crème citron		Gratin de colin aux pommes
GARNITURES	Haricots verts Bio	Frites		Brocolis
	Pommes vapeur		Semoule	
PRODUITS LAI TIERS	Camembert Bio	Fromage blanc nature Bio	Babybel Bio	Livarot
DESSERTS	Raisin blanc	Tarte sablée citron	Faisselle abricots secs coulis fruits jaunes	Pomme (les vergers d'Ableiges)
	Raisin noir		Mousse noix de coco	Banane

8	lun. 18 oct. 21	mar. 19 oct. 21	jeu. 21 oct. 21	ven. 22 oct. 21
ENTRÉES	Coleslaw mayonnaise (carotte, chou blanc)	Radis et beurre	Potage de légumes verts	Journée Contre Le Gaspillage Alimentaire
		Endives Bio et dés de feta		
PLATS	Ravioli betteraves rouges emmental	Paupiette de veau sauce champignons	Émincés de bœuf au curry	
		Paupiette de saumon sauce aneth	Moules Bio à la flamande	
GARNITURES		Carottes	Pommes sautées	
		Blé Bio		
PRODUITS LAI TIERS	Petit moulé nature	Cantal	Petit suisse sucré	
		Pont l'évêque		
DESSERTS	Verrine de poire aux spéculoos	Fromage blanc aux fruits	Banane	
			Orange Bio	