

Du pain bio  
est servi

tous les jours

# Mes menus

Du 2 au 27 septembre 2024



Lundi

**2 septembre**

Concombres sauce bulgare  
Escalope de poulet fermier  
**Label Rouge**  
Coquillettes  
Salade verte  
Crème à la vanille

Mardi

**3 septembre : menu alternatif**

Tranche de pastèque  
Couscous végétal aux céréales  
gourmandes  
Fromage blanc **bio**  
Fruit de saison

Mercredi

**4 septembre**

Œuf dur mayonnaise  
Salade de riz, carottes cuites et lardons  
Fromage  
Fruit de saison

Jeudi

**5 septembre**

Tranche de melon  
Bœuf **Label rouge** à la provençale\*  
Haricots verts  
Riz au lait **bio** à la vanille

Vendredi

**6 septembre**

Saucisson à l'ail et cornichons  
Salade de perles de blé, tomates,  
mais et thon  
Mini-babybel  
Fruit de saison **bio**

**9 septembre**

Gaspacho  
Sauté de veau marenge  
Chou fleur  
Emmental **bio**  
Chou à la crème

**10 septembre**

Duo de carottes et courgettes  
râpées en vinaigrette  
Filet de poisson pané au citron  
Riz **bio**  
Port-salut  
Fruit de saison **bio**

**11 septembre**

Toast de sardinade aux pois chiches  
salade de tomates, mais et dinde rôtie  
Fromage  
Compote pomme/cassis

**12 septembre**

Haricots verts **bio** en vinaigrette  
Rôti de porc **BBC**  
Mojettes  
Verre de lait **bio**  
Fruit de saison **bio**

**13 septembre : menu alternatif**

Tarte au fromage  
Œuf dur **BBC**  
Ratatouille « maison »  
Fruit de saison

**16 septembre : menu alternatif**

Tranche de melon  
Boullgour à la mexicaine  
Fromage blanc **bio**  
Purée de pommes

**17 septembre**

Betteraves en vinaigrette  
Galette complète  
Salade verte  
Yaourt **bio**

**18 septembre**

Radis beurre  
Salade de concombres,  
coquillettes et crevettes  
Dessert lacté

**19 septembre : menu alternatif**

Pizza « maison »  
Falafels  
Duo de haricots verts et beurre  
Saint-Nectaire **AOP**  
Fruit de saison **bio**

**20 septembre**

Tomates en vinaigrette  
Filet de poisson meunière  
Pommes de terre  
Salade verte **bio**  
Petits suisses aux fruits

**23 septembre**

Quiche lorraine  
Sauté de pintade  
Brocolis **bio**  
Leerdammer  
Fruit de saison **bio**

**24 septembre**

Concombres à la feta  
Veau aux olives  
Quinoa **bio**  
Salade verte  
Crème glacée

**25 septembre**

Salade de riz **bio** et chorizo  
Salade de tomates, poivron  
jaune et thon  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

**26 septembre : menu alternatif**

Salade de betteraves au maïs  
Lasagnes aux légumes de saison  
« maison »  
Salade verte  
Fromage blanc **bio** à la vanille

**27 septembre**

Tomates à la mozzarella  
Filet de poisson du jour  
au beurre citronné  
Courgettes **bio**  
Tarte pâtissière aux pommes

Du pain bio  
est servi

tous les jours

# Mes menus

Du 30 sept. au 18 octobre 2024



Lundi

30 septembre

Duo de chou blanc et rouge  
en vinaigrette  
Ragoût de cabillaud  
à l'espagnole  
Coquillettes **bio**  
Gouda  
Fruit de saison **bio**

Mardi

1er octobre : menu alternatif

Crêpe à l'emmental  
Gratin dauphinois et haricots verts  
Salade verte  
Mousse au chocolat au lait

Mercredi

2 octobre

Concombre à la crème  
Taboulé aux légumes et poulet  
rôti  
Fromage  
Purée de fruits

Jeudi

3 octobre

Salade de blé et crudités  
Bœuf **Label Rouge**  
Ratatouille « maison »  
Salade verte  
Petits suisses naturels

Vendredi

4 octobre: menu alternatif

Tomates et maïs en vinaigrette  
Dhal de lentilles et riz **bio**  
Kiri  
Fruit de saison **bio**

7 octobre

Salade de pommes de terre,  
thon et cornichons  
Porc **Label Rouge**  
Petits pois cuisinés  
Salade verte  
Yaourt **bio** au miel

8 octobre : menu alternatif

Concombre en vinaigrette  
Gratin de céréales  
et petits légumes  
Edam  
Fruit de saison **bio**

9 octobre

Toast de chèvre  
Salade de betteraves, maïs et  
jambon blanc  
Dessert lacté

10 octobre

Carottes râpées en vinaigrette  
Filet de poisson du jour sauce agrumes,  
Pommes de terre vapeur  
Fromage **bio** « Fleur d'Anjou »  
Fruit de saison **bio**

11 octobre

Betteraves en vinaigrette  
Sauté de veau  
Brocolis  
Fromage blanc **bio**  
et far breton aux pommes

Semaine du goût : A la découverte des légumes anciens

Menu  
spécial

14 octobre

Céleri rémoulade  
Filet de merlu à la tomate  
Pâtes torticolores  
et côtes de blettes  
Cantal AOP  
Fruit de saison **bio**

Menu  
spécial

15 octobre : menu alternatif

Carottes jaunes râpées en  
vinaigrette  
Chou-fleur breton au sarrazin  
Samos  
Tarte aux poires Bourdaloue

16 octobre

Radis beurre  
Salade de perles de blé, tomates  
et œufs **BBC**  
Fromage  
Fruit de saison **bio**

Menu  
spécial

17 octobre

Taboulé  
**Courgette « maison »**  
(tartiflette de courges)  
Salade verte  
Yaourt **bio** à la fraise

Menu  
spécial

18 octobre

Chou blanc à l'indienne  
Emincé de bœuf  
Purée de pommes de terre,  
carottes et panais  
Île flottante