

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