

Menus septembre 2024



Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2 au 6 septembre	<p>Betteraves Bio Vinaigrette à l'échalote Emincé de filet de poulet Sauce provençale (sv : Filet de lieu noir Sauce provençale) Coquillettes Bio Yaourt HVE GAEC La Belle étoile Prune</p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs Vinaigrette Quenelle nature Sauce tomate Haricots verts Bio persillés Bûche du pilat Compote pomme fraise</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette balsamique  Boulettes au bœuf, (sv : Boulettes végétariennes) Sauce au cumin Carottes CE2 Gouda Bio  Éclair au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne CE2 (sv : Tartinade de thon) Filet de lieu noir Sauce aux olives Semoule Bio Vache qui rit Bio  Pêche</p>
9 au 13 septembre	<p>Carottes Bio râpées Vinaigrette Égrainé végétal de pois Bio à la provençale Riz de Camargue IGP pilaf Saint Nectaire AOP  Flan nappé caramel</p>	<p>Macédoine de légumes Sauce mayonnaise Paupiette de veau  Sauce romarin (sv : Omelette nature) Pommes de terre noisette Yaourt Bio nature  Melon</p>	<p>Taboulé (semoule Bio) Poisson blanc meunière MSC Épinards à la Béchamel Yaourt arôme fraise ferme des Ayguees Raisin blanc</p>	<p>Tomates Vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de porc Sauce crème (sv : Pané fromager) Gratin de chou-fleur CE2 Verre de lait Bio  Brownies du chef</p>
16 au 20 septembre	<p>Pastèque Saucisse de Strasbourg (sv : Roulé végétal goût merguez) Lentilles Bio au jus Camembert Bio  Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Pizza au fromage Filet de colin d'Alaska MSC Sauce au curry Carottes CE2 Yaourt nature bio Gaec La Grange  Pomme Bio </p>	<p>Betteraves Bio Vinaigrette Sauté de bœuf sauce bourguignon (sv : Carottes et pois chiches à l'orientale) Semoule Bio Edam Bio  Prune</p>	<p>Concombre sauce bulgare Tortillas de pommes de terre Ratatouille Petit moulé nature Compote fraîche pomme Bio</p>
23 au 27 septembre	<p>Salade de perles, tomates et maïs Vinaigrette  Sauté de dinde sauce crème (sv : Pané fromager) Haricots verts Bio persillés Le rond HVE ferme des Aygues Banane Bio </p>	<p>Chou-fleur Sauce façon cocktail Filet de saumon MSC sauce Dieppoise Gratin de courgettes Yaourt HVE GAEC La Belle étoile Beignet chocolat noisette</p>	<p>Tomates Vinaigrette au pesto Jambon blanc Label Rouge (sv : Bolognaise au thon) Coquillettes Bio Emmental Bio râpé  Raisin blanc</p>	<p>Guacamole Toast Petit moulé ail et fines herbes Parmentier à l'égrainé de pois bio Gâteau au yaourt du chef</p>

Légendes :  Bio  Produits labellisés  Régions  Plat signature  Origine France

Nos menus sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

