

Menus du 04 septembre au 06 novembre 2019

Légende :



Bio



Produit régional

Repas sans porc

Repas sans viande

CENTRE DE LOISIRS



mercredi 04 septembre

TABOULÉ À LA MENTHE
BOULETTES D'AGNEAU À
LA TOMATE
COURGETTES À L'AIL

MIMOLETTE

COMPOTE

FALAFELS À LA TOMATE

mercredi 11 septembre

CONCOMBRE SAUCE
FROMAGE BLANC
SAUTÉ DE DINDE
BASQUAISE

RIZ

PETIT MOULÉ

POIRE AU CASSIS

MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE

mercredi 18 septembre

CAKE AU FROMAGE

ÉMINCÉ DE PORC
CHARCUTIÈRE

HARICOTS BEURRE

CHANTAILLOU

FRUIT DE SAISON

FILET DE HOKI SAUCE
NANTUAFILET DE HOKI SAUCE
NANTUA

mercredi 25 septembre

SALADE DE POMMES DE
TERRE
FILET DE HOKI SAUCE
ANDALOUSE

ÉPINARDS

VACHE QUI RIT

FRUIT DE SAISON

mercredi 02 octobre

SALADE VERTE

CHIPOLATAS AUX
HERBES
CHOU FLEUR EN
PERSILLADE

TOMME BLANCHE

ÉCLAIR AU CHOCOLAT

CHIPOLATAS DE VOLAILLE

GRATIN DE CHOU FLEUR
AUX ŒUFS

mercredi 16 octobre

TABOULÉ
BOULETTES D'AGNEAU
AU CUMIN
LÉGUMES COUSCOUS

CARRÉ LIGUEUIL

FRUIT DE SAISON

TAJINE VÉGÉTARIENNE

mercredi 09 octobre

HARICOTS BEURRE
VINAIGRETTE

PÂTES À LA

BOLOGNAISE

EMMENTAL RÂPÉ

YAOURT AUX FRUITS

BOLOGNAISE DE LÉGUMES

Menus du 04 septembre au 06 novembre 2019

Légende :



Bio



Produit régional

Repas sans porc

Repas sans viande

CENTRE DE LOISIRS



lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
BRISURES DE CHOU FLEUR SAUCE RAVIGOTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	MESCLUN DE SALADE	CÉLERI RÉMOULADE	POMELOS AU SUCRE
ROND DE GITESAUCETOMATE FARFALES	DOS DE COLIN SAUCE CITRON	GRATIN DE POMMES DE TERRE	SAUCISSE DE VEAU	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES
CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES	HARICOTS BEURRE	AUX DÉS DE VOLAILLE	RATATOUILLE	SEMOULE
FRUIT DE SAISON	MIMOLETTE	VACHE QUI RIT	YAOURT NATURE	BRIE
	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POIRE	MOUSSE CHOCOLAT

PÂTÉ DE VOLAILLE

DINDE AUX ÉPICES

FLAN CHOCO

COUSCOUS VÉGÉTARIEN

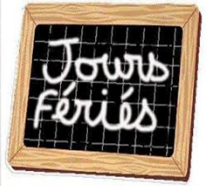
FLAN CHOCO

BOULETTES VÉGÉTARIENNE

CRUDITÉS VINAIGRETTE

GRATIN DE POMMES DE
TERRE AUX ŒUFS

QUENELLES DE BROCHET

lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	TARTINADE AUX ŒUFS	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	
HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE GRAND-MÈRE	HACHIS PARMENTIER	JAMBON SAUCE MADÈRE	FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON	
BROCOLIS EMMENTAL	TOMME BLANCHE	RIZ	PETITS POIS	
CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	PETIT MOULÉ AFH	FROMAGE DE CHAMPS SUR BARSE	
		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	

FLAN VANILLE

OMELETTE PIPERADE

FILET DE LIEU GRAND-MÈRE
FLAN VANILLE

BRANDADE DE POISSON

OMELETTE PIPERADE

mercredi 06 novembre

SALADE DE LENTILLONS DE
CHAMPAGNE

CORDON BLEU

GRATIN DE NAVETS

GOUDA

FRUIT DE SAISON

GALETTE D'ÉPEAUTRE