

MENUS

MAT - Menu du 22 septembre au 26 septembre

Déjeuner

	LUNDI 22/09	MARDI 23/09	MERCREDI 24/09	JEUDI 25/09	VENDREDI 26/09
Entrée	Celeri rape aux pommes bio 	Crepe fromage	Batavia pomme nx raisins secs bio 	Carotte rapee vinaigrette bio 	Salade de choux rouge et blanc
Plat	Dos de merlu sauce citron 	Haut de cuisse poulet grille bio 	Cote de porc vpf a la dijonnaise 	Galette quinoa provencale	Saute de boeuf lr au thym 
Garniture	Puree de pommes de terre bio 	Haricots verts persilles 	Haricots blancs bio 	Ratatouille	Brunoise de legumes
Fromage	Cantal aop 		Camembert bio 	Maroilles aop 	
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme bio 	Flan patissier	Semoule au lait bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



MENUS

MAT - Menu du 29 septembre au 3 octobre

Déjeuner

	LUNDI 29/09	MARDI 30/09	MERCREDI 01/10	JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10
Entrée	Taboule bio 		Salade de chou rouge au bleu	Betteraves lanières au citron 	Crudites de saison bio 
Plat	Nugget de ble vegetarien 	Bourguignon de boeuf 	Brochette dinde paprika	Hachis parmentier 	Steak de colin msc sce normande 
Garniture	Brocolis persilles	Fusilli au beurre bio 	Duo de h. verts et beurre	Salade bio 	Duo de riz bio et champignons 
Fromage	Brie bio 	Yaourt vanille au lait entier bio 			
Dessert		Fruit de saison	Beignet framboise	Fruit de saison bio 	Creme renversee 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Vegetarien



Label Rouge



Fait maison



Produit MSC

TRANS-GOURMET

MENUS

MAT - Menu du 6 octobre au 10 octobre

Déjeuner

	LUNDI 06/10	MARDI 07/10	MERCREDI 08/10	JEUDI 09/10	VENDREDI 10/10
Entrée	Salade de pdt au thon mayo.	Crudites de saison bio	Radis beurre		
Plat	Emince bœuf thai	Dos de colin sauce bonne femme	Longe de porc a la provencale label rouge	Haut de cuisse poulet jaune grille hve	Lasagnes epinards et ricotta
Garniture	Courgettes bio crème d'ail	Pdt roties au laurier	Carottes vichy ce2	Lentilles bio	Salade bio
Fromage	Yaourt bio a la vanille		Emmental bio	Vache qui rit bio	
Dessert		Flan au chocolat		Fruit de saison	Crepe au sucre

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO

 Produit MSC

 Label Rouge

 Recette Regionale

 Fait maison

 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

TRANS GOURMET

MENUS

MAT - Menu du 13 octobre au 17 octobre

Déjeuner

LUNDI 13/10

MARDI 14/10

MERCREDI 15/10

JEUDI 16/10

VENDREDI 17/10

Entrée

Salade tomates,
pivrons, haricots
rouges

Tarte poireau
feuilletage

Salade de chou
rouge

Oeuf mimosa ecale
bio

Plat

Aiguillette plt orange
sesame

Spaghetti bio
bolognaise aux
lentilles bio

Cote de porc sauce
pesto

Paleron de boeuf
braise

Pane de colin
d'alaska

Garniture

Potiron roti au thym

Courgette sautee bio

Puree de betteraves

Riz pilaf bio safrane

Fromage

Mimolette

Fourme d'ambert
aop

Muffin aux myrtilles

Salade d'ananas a
vanille

Dessert

Tarte clafoutis aux
abricots

Fromage blanc
coulis fruits rouges
bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Produit MSC



Appellation d'origine protégée

TRANSFOODS