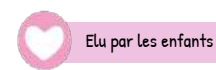


# Menus du 04 Septembre au 20 Octobre 2023

## Bonne rentrée à tous !

Légende :



LUNDI 04 SEPT.	MARDI 05 SEPT.	MERCREDI 06 SEPT.	JEUDI 07 SEPT.	VENREDI 08 SEPT.	LUNDI 02 OCT.	MARDI 03 OCT.	MERCREDI 04 OCT.	JEUDI 05 OCT.	VENREDI 06 OCT.
<b>CELERI AU CURRY</b> <b>OMELETTE</b> <b>SEMOULE</b> RATATOUILLE YAOURT NATURE SUCRE	 <b>C'est la rentrée !</b> <b>JUS DE POMME</b> <b>CORDON BLEU</b> SV : PANE FROMAGER TORSADES SAUCE TOMATE CHOU A LA CREME	SALADE AUX CROUTONS ROTI DE PORC SAUCE FORESTIERE SV : GALETTE DE QUINOA RIZ CREOLE <b>CREME DESSERT</b> <b>CHOCOLAT</b>	<b>DOS DE COLIN MSC</b> SAUCE CITRON PUREE CRECY <b>VACHE QUI RIT</b> COMPOTE BISCUITEE	 <b>CDM RUGBY</b> <b>France VS.</b>  <b>Nouvelle Zélande</b> <b>OEUF DUR</b> <b>MAYONNAISE</b> TARTE A LA VIANDE SV : TARTE AU THON SALADE VERTE VINAIGRETTE KIWI	 <b>Douceurs d'automne</b> VELOUTE DE POTIRON <b>ROTI DE PORC LR</b> SAUCE A L'ANCIENNE SV : GALETTE QUINOA POMMES FONDANTES <b>CHOU FLEUR</b> A LA CREME TARTE AUX POMMES	MACEDOINE DE LEGUMES <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> POMMES ROSTIS AUX OIGNONS COURGETTES A L'AIL BANANE	SALADE VITAMINEE <b>(CAROTTES)</b> <b>EMINCE DE BOEUF</b> SV : PANE MOELLEUX BOULGHOUR FLAN CARAMEL	QUICHE LORRAINE SV : QUICHE AU THON SALADE VERTE VINAIGRETTE <b>CAMEMBERT</b> RAISIN	<b>CONCOMBRES</b> CREOLES <b>FILET DE MERLU MSC</b> SAUCE NANTUA TORTI COULEUR YAOURT NATURE SUCRE
LUNDI 11 SEPT.	MARDI 12 SEPT.	MERCREDI 13 SEPT.	JEUDI 14 SEPT.	VENREDI 15 SEPT.	LUNDI 09 OCT.	MARDI 10 OCT.	MERCREDI 11 OCT.	JEUDI 12 OCT.	VENREDI 13 OCT.
<b>MELON</b> <b>JAMBON BLANC LR</b> SV : MEDAILLON DE SURIMI GRATIN DE PATES A L'ITALIENNE YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<b>CONCOMBRES</b> VINAIGRETTE <b>SAUTE DE DINDE</b> <b>CERTIFIE</b> SAUCE CHASSEUR SV : NUGGETS DE BLE POMMES RISSOLEES <b>HARICOTS VERTS</b> BEIGNET AUX POMMES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE STEAK HACHE SAUCE POIVRE SV : GALETTE TOFU POMMES LYONNAISES <b>FROMAGE BLANC</b> <b>SUCRE</b>	HACHIS PARMENIER VEGETAL SALADE VERTE VINAIGRETTE PETIT MOULE RAISIN BLANC	SALADE COLESLAW <b>(CAROTTES</b> <b>ET CHOU BLANC)</b> <b>COEUR DE MERLU MSC</b> SAUCE LOMBARDE <b>RIZ PILAF</b> EPINARDS A LA CREME MOUSSE AU CHOCOLAT	NUGGETS DE BLE SAUCE MILANAISE <b>POMMES DE TERRE</b> GRATIN DE LEGUMES CANTADOU LIEGEOIS VANILLE	CREPE AU FROMAGE <b>POISSON BLANC MSC</b> MARINE A L'HUILE D'OLIVES ET AU CITRON SAUCE PERSILLADE <b>RIZ</b> <b>POMME</b>	<b>OEUF DUR</b> <b>SAUCE COCKTAIL</b> <b>SAUTE DE BOEUF LR</b> SAUCE BERCY SV : PALET MONTAGNARD POMMES NOISETTES SALSIFIS A LA CREME PETITS SUISSES SUCRES	SALADE ROMEO <b>SAUTE DE DINDE LR</b> A LA HONGROISE SV : PALET A L'ITALIENNE <b>COQUILLETES</b> KIWI	VELOUTE DE LEGUMES CHIPOLATAS SV : FALAFELS <b>POMMES VAPEUR</b> COMPOTE DE POMMES <b>GATEAU AUX</b> <b>PEPITES DE CHOCOLAT</b> <b>MAISON</b>
LUNDI 18 SEPT.	MARDI 19 SEPT.	MERCREDI 20 SEPT.	JEUDI 21 SEPT.	VENREDI 22 SEPT.	LUNDI 16 OCT.	MARDI 17 OCT.	MERCREDI 18 OCT.	JEUDI 19 OCT.	VENREDI 20 OCT.
TOMATES VINAIGRETTE <b>SAUTE DE PORC</b> SAUCE MOUTARDE SV : STEAK DU FROMAGER POMMES PAILLASSONS SALSIFIS A LA CREME <b>POMME</b>	SALADE VERTE VINAIGRETTE <b>TORTELLINI</b> AU <b>FROMAGE AOP</b> FLAN VANILLE	ROTI DE BOEUF SAUCE BRUNE SV : OMELETTE <b>POMMES DE TERRE</b> COURGETTES A LA TOMATE MIMOLETTE PASTIQUE	<b>CAROTTES RAPEES</b> VINAIGRETTE <b>FILET DE COLIN</b> <b>PANE MSC</b> SAUCE MAYONNAISE COEUR DE BLE <b>BROCOLIS</b> GRATINES YAOURT AROMATISE	<b>BLANQUETTE</b> <b>DE DINDE LR</b> SAUCE FORESTIERE SV : PALET MARAICHER <b>POMMES</b> <b>BOULANGERS</b> POELEE DE LEGUMES CAMEMBERT <b>FONDANT CHOCOLAT</b> <b>MAISON</b>	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE QUATRE EPICES SV : GALETTE DE SOJA PETITS POIS JEUNES CAROTTES PETIT SUISSE SUCRE <b>ORANGE</b>	VELOUTE DE <b>POIREAUX</b> <b>ROTI DE BOEUF LR</b> SAUCE POIVRE SV : STEAK DU FROMAGER FRITES AU FOUR SALADE ICEBERG YAOURT AROMATISE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE SUPREME SV : OMELETTE <b>SEMOULE</b> RATATOUILLE SAMOS COMPOTE	<b>CELERI FRAIS</b> REMOULADE GRATIN DE GNOCCHIS VEGETAL FLAN CARAMEL	<b>POISSON MEUNIERE</b> <b>MSC</b> SAUCE TARTARE GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE <b>CARRE FONDU</b> ILE FLOTTANTE
LUNDI 25 SEPT.	MARDI 26 SEPT.	MERCREDI 27 SEPT.	JEUDI 28 SEPT.	VENREDI 29 SEPT.	LUNDI 23 OCT. AU VENDREDI 03 NOV.				
FILET DE POULET SAUCE VALLEE D'AUGE SV : BEIGNETS DE POISSON POMMES CAMPAGNARDES <b>HARICOTS BEURRE</b> EDAM RAISIN BLANC	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE CROUSTY FROMAGE POMMES DE TERRE GRATIN DE POIREAUX ECLAIR VANILLE	SALADE NICOISE <b>ROTI DE DINDE LR</b> SAUCE SOUBISE SV : PAVE DE HOKI <b>RIZ</b> JULIENNE DE LEGUMES COMPOTE	<b>CELERI</b> REMOULADE <b>SAUTE DE BOEUF LR</b> SAUCE BOURGUIGNONNE SV : GALETTE DE SOJA TORSADES FROMAGE BLANC SUCRE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SV : MEDAILLON DE SURIMI BRANDADE DE <b>POISSON MSC</b> SALADE VERTE VINAIGRETTE <b>POIRE</b>	 <h1>BONNES VACANCES !</h1>				