



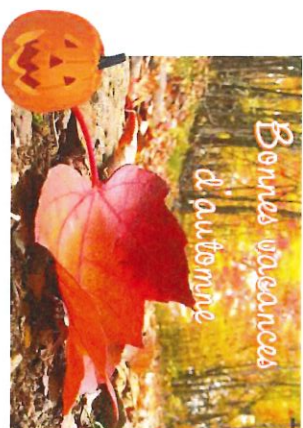













Du 27 sept. au 15 octobre 2021



	27 sept. au 1 ^{er} octobre	04 au 08 octobre	11 au 15 octobre	
 Sundi	Salade de riz au thon Longe de porc au jus VPF Choux de Bruxelles Saint Morêt Pomme	Salade de pommes de terre Sauté de canard au jus VF Duo navets – carottes Tomme grise Fruit	MENU VEGE Salade coleslaw Omelette nature Haricots verts persillés Yaourt nature Tarte aux pommes	
 Mardi	Carottes râpées vinaigrette Saumonette sce provençale MISC Torsades tricolores Yaourt nature Mousse au chocolat	Filet de colin sauce dieppoise MISC Cèleri rémoulade Riz créole Brebis crème Compote pomme fraise	MENU A THEME : LE MEXIQUE Salade mexicaine Chili con carne et riz Riz créole nature Fromage blanc nature Banane	
 Mercredi	Terrine de campagne Blanquette de veau VBF Coquillettes au beurre Yaourt nature Cocktail de fruits au sirop	Terrine saumon fumé Paleron de bœuf VBF Chou braisé Fromage blanc + sucre Salade de fruits crus	Salade de tomates à la dijonnaise Steak haché de veau au jus VBF Cordiale de légumes Saint Paulin Cocktail de fruits au sirop	
 Jeudi	MENU VEGE Salade verte vinaigrette Galette boulgour pois chiche VG Trio de légumes Buchette de chèvre Raisin	Macédoine de légumes Rôti de dinde au jus VF Pommes de terre rissolées Fromage blanc Fruit	Radis/beurre Sauté de poulet au romarin VF Purée de pommes de terre Brie Compote de pommes	VACANCES D'AUTOMNE
 Vendredi	Salade de lentilles à l'échalote Sauté de veau au jus VBF Haricots beurre Emmental Fruit	MENU VEGE Radis / beurre Boulette de soja tomates basilic Tortis huile d'olive Bleu d'Auvergne Pomme cuite	Chou fleur vinaigrette Quenelle de brochet sce homardine Semoule couscous Tomme blanche Raisin	 <p>Bonnes vacances d'automne</p>

Du 27 sept. au 15 octobre 2021



02 au 03 septembre		06 au 10 septembre		13 au 17 septembre		20 au 24 septembre	
 Sundi	VACANCES	Poireaux vinaigrette Boulettes d'agneau façon tajine Semoule couscous Légumes tajine Brebis crème Raisin	MENU VEGE Céleri remoulade Nuggets de blé et pois Carottes persillées Saint Nectaïre Riz au lait caramel	Salade de blé aux petits légumes Escalope de dinde au jus VF Epinards hachés à la crème Carré frais  Pomme			
Mardi 	VACANCES	Salade de riz (olives, maïs, tomates) Brochette poisson pané Haricots verts nature  Fromage blanc nature Pomme	Haricots beurre Sauté de lapin au jus LF Coquillettes Yaourt nature Fruit	MENU VEGE Carottes râpées vinaigrette Boulette de soja tomates Semoule couscous Chaurce Compote			
Mercredi 	Retour à l'école 	Salade de tomates à la dijonnaise Steak haché de veau au jus VBF Frites au four Saint Paulin Compote pomme fraise	Terrine de légumes Emincé de dinde au jus Gratin de chou-fleur béchamel Brie Liégeois vanille	Salade mélangée vinaigrette Paupiette de lapin LF Ratatouille Fromage blanc / sucre Compote			
Jeudi 	MENU BIO Carottes râpées huile d'olive/citron Spaghettis bolognaises VBF Vache qui rit Purée pomme poire 	Salade verte mimollette Boeuf sauce bourguignonne VBF Purée pomme de terre Brie Compote pêche morceaux	Asperges mimosa Filet de merlu à la normande Riz pilaf Gruyère Fruit	Salade de pommes de terre/thon Steak haché grillé VBF Biettes à la béchamel Comté Banane			
 Vendredi	Salade printanière Filet de colin au jus de citron MSC Epinards hachés à la crème Tartare ail et fines herbes Eclair au chocolat	MENU VEGE Betteraves cubes vinaigrette Omelette au fromage Gratin de chou fleur béchamel Tomme grise Fruit	MENU BIO Concombre sauce vinaigrette Cuisse de poulet Courgettes huile d'olive Camembert Crème dessert	Radis / beurre Poisson meunière Purée de brocolis Bleu d'Auvergne Gâteau de semoule au caramel			