



Bon
appétit !

VOTRE MENU

Semaine du 1 au 4 septembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de tomates 	Salade de betteraves 	Carottes râpées 
Plats chauds		Poulet rôti Pommes dauphines	Chili sin carne Pâtes	 Rôti de porc Chou vert en gratin 
Fromage		Petit suisse	 Yaourt	 Fromage sec
Dessert		Pêche au sirop	 Fruit	Tarte au poire

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts. Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.



Bon
appétit !

VOTRE MENU

Semaine du 7 au 11 septembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Salade de riz	Salade verte, œuf 	Salade de chou-fleur, brocoli 
Plats chauds	Blanquette de veau Boulgour	Calamar à la romaine Haricots verts (citron) 	 Ratatouille Sarazin	Estouffade de bœuf Gratin dauphinois 
Fromage	 Yaourt	Petit suisse	 Fromage sec	 Fromage sec
Dessert	Compote de pommes	Fruit 	Chou chantilly	Fruit 

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts. Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.



Bon
appétit !

VOTRE MENU

Semaine du 14 au 18 septembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte, radis, fèves 	Macédoine de légumes 	Salade coleslaw 	Salade de tomates 
Plats chauds	Quenelles sauce tomate Champignons, olives	Poulet rôti Purée de pommes de terre 	 Dos de colin pané Gratin de butternut 	Saucisse de Toulouse  Haricots blancs
Fromage	 Fromage sec	 Fromage blanc	 Fromage sec	 Yaourt
Dessert	Crème anglaise	 Fruit	Crème caramel	 Pomme cuite

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts. Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.



Bon
appétit !

VOTRE MENU

Semaine du 21 au 25 septembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Melon	Salade de lentilles	Salade verte, haricots rouges, maïs, œuf 
Plats chauds	 Rôti de porc Gratin de chou-fleur 	Tomate farcie au bœuf  Pâtes	 Dos de colin, julienne de légumes Pomme de terre vapeur, beurre persillé 	Riz Champignons à la crème
Fromage	 Fromage sec	Petit suisse	Yaourt brassé crème de marron 	 Fromage sec
Dessert	 Fruit	Sacristain aux amandes	 Fruit	Fruits au sirop

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts. Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.



Bon
appétit !

VOTRE MENU

Semaine du 28 au 02 octobre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de tomates  Féculents	 Salade verte	Potage de légumes	 Salade de haricots verts, œuf
Plats chauds	Poisson pané Gratin d'épinards 	Couscous Poulet Agneau	Bœuf bourguignon  Pomme rösti	Lasagnes de légumes à la provençales, mozzarella, pesto
Fromage	 Fromage sec	 Yaourt	 Fromage blanc	 Fromage sec
Dessert	Meringue	Compote de pommes	 Fruit	 Fruit

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts. Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.



Bon
appétit !

VOTRE MENU

Semaine du 5 au 9 octobre



	Lundi	Mardi	Jeudi Le Grand Repas	Vendredi
Entrée	Salade de riz	 Salade verte agrumes	Cake à la fourme de Montbrison Houmous de lentilles vertes du Puy	 Carottes râpées
Plats chauds	Chipolatas de volaille Jardinière de légumes	 Carottes à la crème Œuf dur	 Crumble de potiron aux noisettes Poulet rôti, jus réduit au citron confit et estragon	 Choucroute Chou, pomme de terre, saucisse de Strasbourg, jambon
Fromage	 Yaourt	 Fromage sec		 Fromage sec
Dessert	 Fruit	Gâteau	 Tarte aux pommes du Pilat et miel de la Loire	Mousse au chocolat

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts. Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.



Bon
appétit !

VOTRE MENU

Semaine du 12 au 16 octobre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles	 Salade d'endives	Salade de pâtes	 Potage parmentier
Plats chauds	Gnocchi à la romaine emmental	 Dos de colin meunière Purée de pomme de terre	Rôti de porc Gratin de chou-fleur, brocoli 	Steak haché de bœuf Haricots verts 
Fromage	Petit suisse	 Fromage sec	 Fromage sec	Yaourt brassé citron 
Dessert	 Fruit	Flan aux œufs	 Fruit	 Fruit

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts. Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.



Bon
appétit !

VOTRE MENU

Semaine du 2 au 6 novembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots blancs	Salade d'avocats	Salade de pommes de terre 	 Salade verte
Plats chauds	Gratin de pâtes courgettes citron mozzarella 	Boulettes de bœuf Quenelles sauce tomate Champignons, olives	Poisson pané Fondue de poireau, carottes 	Blanquette de dinde Carottes, champignons Riz
Fromage	 Fromage sec	 Yaourt	 Fromage blanc	 Fromage sec
Dessert	 Fruit	Tarte aux pommes 	 Fruit	Fruits au sirop

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts. Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.