Menus de Septembre

Jeudi 01 septembre
Poireaux sauce tartare
Cheeseburger
Omelette
Frites
Samos
Nectarine

Vendredi 02 septembre
Salade iceberg
Lasagne aux légumes
Tomme noire
Yaourt nature les 2 Vaches BIO

Lundi 05 septembre
Céléri vinaigrette
Filet de poulet rôti au jus
Dos de colin sauce moutarde
Chou-fleur grâtiné
Pavé 1/2 sel
Mousse citron

Mardi 06 septembre
Bille de melon
Croq légumes du soleil
Carottes vichy
Chanteneige bio

Mercredi 07 septembre
Coeurs de palmier
Sauté de veau marengo
Blanquette de poisson
Haricots verts jardiniers
Yaourt nature sucré
Entremet vanille

Jeudi 08 septembre
Terrine aux trois légumes
Steak haché sauce échalote
Steak de soja
Frites
P'tit Louis

Vendredi 09 septembre
Jambon blanc
Salade verte
Pané de cabillaud à la texane
Escalope de volaille
Riz
Petit Suisse nature
Ananas au sirop en morceaux

Lundi 12 septembre
Carottes râpées
Cordon bleu de volaille champenois
Tarte duo poissons
Pommes de terre aux oignons frits
Vache Picon
Compote

Mardi 13 septembre
Concombre
Rôti de dinde au jus
Marmite de poisson
Ratatouille niçoise
Gouda
Mousse au chocolat

Mercredi 14 septembre
Salade iceberg
Penne aux légumes bio
Garniture légumes et sauce tomate
Babybel bio
Brunoise de fruits exotiques

Jeudi 15 septembre
Taboulé
Sauté de boeuf sauce provençale
Galette boulgour et pois chiche à l'orientale
Duo de haricots
Vache qui Rit

Vendredi 16 septembre
Tomates en salade
Brochette de poisson
Saucisse de volaille
Quinoa aux petits légumes et sauce tomate
Edam
Gâteau d'anniversaire

Lundi 19 septembre
Betterave vinaigrette
Carré de porc cuisiné
Omelette ciboulette
Duo de courgettes aux aromates
Petit Cotentin nature
Poire

Mardi 20 septembre
Chou blanc
Steak haché au jus
Poisson pané
Gnocchi
Mimolette
Fromage blanc coulis de fruits

Mercredi 21 septembre
Mélange de coeurs tendres
Boudin de légumes veggie
Poêlée de légumes et mini penne
Saint Paulin bio

Jeudi 22 septembre
Salade d'Alaska
Salade de pâtes
Tartiflette sacndinave
Tartiflette légumes
Petit Suisse nature
Muffin fruits rouges et pépites de chocolat

Vendredi 23 septmebre
Céleri au vinaigre balsamique
Dos de colin à la basquaise
Galette boulgour et pois chiche
Pommes grenailles
Tome blanche
Raisin en grappe

Lundi 26 septembre
Salade mélange douceur
Hachis parmentier
Brandade de morue
Tome noire
Fruit de saison

Mardi 27 septembre
Concombre bulgare
Croq végétal au fromage
haricots verts jardiniers
Chanteneigne BIO
Compote de pomme BIO

Mercredi 28 septembre
Carottes râpées
Sauté de porc à la graine de moutarde
Quenelles natuers
Lentilles
Gouda
Banane

Jeudi 29 septembre
Salade de tomates
Nuggets de filet de poulet
Nuggets de poisson
Chou fleur gratiné
Vache qui Rit
Crème brûlée maison

Vendredi 30 septembre
Mousse de betterave
Quenelles à la bisque de homard
Crêpe aux champignons
Riz créole
Boursin
Fruit de saison

Nos menus sont suceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contanant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde,graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététienne et suceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

produit régional — volaille française — viande bovine française — viande de porc française — pêche durable