

Menus du 1^{er} au 30 Septembre 2022

Légende :



BIO

PRODUIT
REGIONALProduits
labellisés
(MSC, AOP,
IGP, HVE)Sans
viande

lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 1 sept.	vendredi 2 sept.
		Melon Cordon bleu Petits pois Emmental Compote	Salade piémontaise Salade de perle au surimi Poisson meunière Haricots verts Tomme Bio Mousse chocolat
lundi 5 sept.	mardi 6 sept.	jeudi 8 sept.	vendredi 9 sept.
Rosette Salami Haut de cuisse de poulet Tortis Bio Mimolette Crème pistache Bio Crème pralinée Bio	Salade verte aux croutons Céleri remoulade Boeuf façon bourguignon Pommes vapeur Babybel Melon Fruit de saison	Courgettes râpées aux raisins & vinaigrette Melon Fish and chips Pommes noisette Camembert Bio Yaourt aromatisé Bio Fromage blanc au coulis	Pêche au thon Melon Roti de porc au chorizo Brocolis en béchamel St Nectaire AOP Salade de fruits Fruit de saison
lundi 12 sept.	mardi 13 sept.	jeudi 15 sept.	vendredi 16 sept.
Coleslaw Coeur de palmier Filet de lieu MSC sauce citron Ratatouille Munster AOP Questches Fruit de saison	Betteraves rouges Bio Tomate vinaigrette Bio Courgette à la provençale et crumble Purée de pomme de terre Yaourt nature Bio Compote de pommes Bio Compote pomme-poire Bio	Macédoine de légumes Oeuf dur mayonnaise Emincé de poulet Label Rouge Carottes braisées Gouda Bio Corbeille de fruits	Tarte méditerranéenne Salade de riz Rôti de veau Coquillettes Bio Tomme Noire Liégeois Nappé caramel
lundi 19 sept.	mardi 20 sept.	jeudi 22 sept.	vendredi 23 sept.
Salade mexicaine Salade grecque Rôti de porc BBC Tomate au four Brie de Meaux AOP Yaourt à la vanille Bio Fromage blanc & spéculoos	Chou blanc & raisin vinaigrette au curry Asperges sauce mousseline Lasagne océane (colin MSC) Cantal AOP Corbeille de saison	Concombre au fromage blanc Gaspacho Tarte au fromage Petits pois carottes Emmental Ananas HVE Fruit de saison Bio	Céleri à la crème Carottes râpées Bio Bouchée à la reine Riz Bio Laitage Compote de fruits Pêche au sirop
lundi 26 sept.	mardi 27 sept.	jeudi 29 sept.	vendredi 30 sept.
Salade de pommes de terre Bio Haricots verts Bio en salade Blanquette de poisson MSC Légumes blanquette Laitage Brownie au chocolat Eclair vanille	Pizza Salade strasbourgeoise Sauté veau Poêlée meridionale Mimolette Cône glacé au choix	Salade verte Carottes râpées Lasagne bolognaise Roquefort AOP Corbeille de fruits Bio	Tomate mozzarella Salade verte Crumble aux légumes d'été & feta Boulogour Bio Comté AOP Ananas HVE Pomme HVE

Menus du 3 au 21 Octobre 2022

Légende :



BIO





PRODUIT REGIONAL



Produits labellisés (MSC, AOP, IGP, HVE)



Sans viande

lundi 3 oct.	mardi 4 oct.	jeudi 6 oct.	vendredi 7 oct.
Radis roses Betteraves Bio Paleron de boeuf Gratin de courges Coulommiers Semoule au lait Riz au lait	Salade de choux rouges Bio Champignons à la grecque Pasta party  sauce pesto St Nectaire AOP Banane Bio Kiwi Bio	Emincé de champignons au fromage blanc & ciboulette Salade de maïs Pâté Lorrain Haricots verts Bio à l'ail Munster AOP Liégeois chocolat Crème vanille	Saucisson sec Mousse de foie Tajine de poulet Label Rouge aux fruits secs Légumes tajine / semoule Yaourt nature Bio Corbeille de fruits bio
lundi 10 oct.	mardi 11 oct.	jeudi 13 oct.	vendredi 14 oct.
Coleslaw Salade de surimi Aiguillettes de volaille sauce miel Purée de pommes de terre St paulin Corbeille de fruits	Tomate vinaigrette salade meli melo Carbonnade de boeuf aux 4 d'épices Cube de butternut au four Camembert Bio Crème dessert au choix	Choux fleurs vinaigrette au pamplemousse Terrine de légumes Pennes Bio à la carbonara Emmental Compote de fruits au choix	Concombre à la crème Endive aux pommes râpées & raisins secs Dos de cabillaud MSC sauce aux radis & croûte aux fanes Fleurette de brocolis Gouda bio Bavarois Tarte noix de coco
lundi 17 oct.	mardi 18 oct.	jeudi 20 oct.	vendredi 21 oct.
Radis beurre Salade de country Tortellini ricotta épinard sauce provençale  Cantal AOP Compote de fruits Abricot au sirop	Salade composée Salade de chou rouge aux pommes Pilon de poulet Haricots verts Bio Fromage fondu Corbeille de fruits Bio	Haloween Feuilleté hot dog Gaspacho Parmentier de la sorcière (potiron) Babybel® Oeuf ensanglanté flotant Marbré crème anglaise	Accras Macédoine de légumes Filet de colin sauce citronnée Riz Bio Fromage Nappé caramel Yaourt aux fruits