








# Du 27 sept. au 15 octobre 2021







	27 sept. au 1 <sup>er</sup> octobre	04 au 08 octobre	11 au 15 octobre
 <b>Lundi</b>	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	<b>MENU VEGE</b> Salade coleslaw Omelette nature Haricots verts persillés Yaourt nature Tarte aux pommes
 <b>Mardi</b>	Carottes râpées vinaigrette Saumonette sce provençale MSC Torsades tricolores Yaourt nature Mousse au chocolat	Cèleri rémoulade Filet de colin sauce dieppoise MSC Riz créole Brebis crème Compote pomme fraise	<b>MENU A THEME : LE MEXIQUE</b> Salade mexicaine Chili con carne et riz Riz créole nature Fromage blanc nature Banane
 <b>Mercredi</b>	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
 <b>Jeudi</b>	<b>MENU VEGE</b> 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
 <b>Vendredi</b>	Salade de lentilles à l'échalote Sauté de veau au jus VBF Haricots beurre Emmental Fruit	<b>MENU VEGE</b> 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



## VACANCES D'AUTOMNE



# Du 27 sept. au 15 octobre 2021

02 au 03 septembre		06 au 10 septembre		13 au 17 septembre		20 au 24 septembre	
 <b>Lundi</b>	<b>VACANCES</b>	Poireaux vinaigrette Boulettes d'agneau façon tajine Semoule couscous Légumes tajine Brebis crème Raisin	<b>MENU VEGE</b> Céleri rémoulade Nuggets de blé et pois Carottes persillées Saint Nectaire Riz au lait caramel	Salade de blé aux petits légumes Escalope de dinde au jus VF Epinards hachés à la crème Carré frais Pomme			
 <b>Mardi</b>	<b>VACANCES</b>	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	<b>MENU VEGE</b> Carottes râpées vinaigrette Boulette de soja tomates Semoule couscous Chaource Compote			
 <b>Mercredi</b>	 <b>Retour à l'école</b>	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			
 <b>Jeudi</b>	<b>MENU BIO</b> Carottes râpées huile d'olive/citron Spaghettis bolognaises VBF Vache qui rit Purée pomme poire	Salade verte mimolette Bœuf 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 Blettes à la béchamel Comté Banane			
 <b>Vendredi</b>	Salade printanière Filet de colin au jus de citron MSC Epinards hachés à la crème Tartare ail et fines herbes Eclair au chocolat	<b>MENU VEGE</b> Betteraves cubes vinaigrette Omelette au fromage Gratin de chou fleur béchamel Tomme grise Fruit	<b>MENU BIO</b> 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			