

Menu Bio

- Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais
- Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs
- Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivées pouvant entraîner des allergies ou intolérances
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

	mardi 1 ^{er} sept. C'EST LA RENTRÉE	jeudi 03 sept. REPAS VÉGÉ	vendredi 04 sept.
	MELON PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE <i>sv = nuggets de poisson</i> LENTILLES COULOMMIER NECTARINE	OEUF DUR MAYONNAISE STEAK DE SOJA TORTIS BIO FROMAGE BIO SALADE DE FRUITS BIO FRAIS	CONCOMBRES VINAIGRETTE HOKI SAUCE ANETH BLÉ PILAF CARRE FONDU CREME DESSERT CHOCOLAT
lundi 07 sept.	mardi 08 sept. REPAS VÉGÉ	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.
RADIS BEURRE SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE <i>sp/sv = hoki sauce crème</i> SEMOULE BIO EDAM BIO A LA COUPE COMPOTE BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS SIX DE SAVOIE FLAN VANILLE	PASTÈQUE FILET DE POULET SAUCE ESTRAGON <i>sv = quenelles de poisson</i> PETIT POIS CAROTTES YAOURT NATURE SUCRÉ CLAFOUTIS	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS <i>sp/sv = betterave rouge</i> POISSON MEUNIER / CITRON POMMES VAPEUR / EPINARD BECHAMEL CARRÉ DE LIGUEUIL NECTARINE
lundi 14 sept.	mardi 15 sept. REPAS VÉGÉ	jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.
MACEDOINE DE LÉGUMES SAUCISSE DE POULET AUX OIGNONS <i>sv = colin sauce citron</i> LENTILLES CHANTAILLOU POIRE	MELON NUGGETS DE BLÉ POMMES DORÉES AU FOUR / KETCHUP POINTE DE BRIE COMPOTE BIO	CONCOMBRE VINAIGRETTE BULGARE PATES A LA BOLOGNAISE <i>sv = boules de soja</i> RONDELÉ AFH CREME DESSERT VANILLE	PIZZA COLIN SAUCE DIEPPOISE RIZ FROMAGE BIO BANANE BIO
lundi 21 sept.	mardi 22 sept.	jeudi 24 sept. REPAS VÉGÉ	vendredi 25 sept.
TABOULE EMINCE DE BOEUF EN CARBONNADÉ <i>sv = marmite de poisson</i> HARICOT VERT / HARICOT BEURRE PETIT SUISSE SUCRÉ POMME BIO	PASTÈQUE ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE <i>sp/sv = pané fromager</i> GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE CARRÉ FONDU YAOURT BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE PÂLE VEGETARIENNE MIMOLETTE A LA COUPE PRUNE	TOMATE MOZZARELLA VINAIGRETTE BASILIC POISSON MARINE PUREE DE CAROTTES FROMAGE BIO YAOURT AUX FRUITS LOCAL

lundi 28 sept.	mardi 29 sept.	jeudi 01 oct.	vendredi 02 oct. REPAS VÉGÉ
BETTERAVE ROUGE BIO SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS <i>sv = poisson sauce aurore</i> GRATIN BROCOLIS / CAROTTES PETIT MOULE NATURE ORANGE BIO	CELERI REMOULADE SPAGHETTI A LA CARBONARA <i>sp/sv = nuggets de poisson</i> CARRÉ DE LIGUEUIL YAOURT BIO	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC CORDON BLEU <i>sv = poisson pané</i> PETITS POIS AU ROMARIN MONTCADI A LA COUPE CAKE CHOCOLAT ET VERMICELLE	CREPE AU FROMAGE BOULE SOJA TOMATE BASILIC FRITES / KETCHUP VACHE QUI RIT RAISIN
lundi 05 oct.	mardi 06 oct.	jeudi 08 oct. REPAS VÉGÉ	vendredi 09 oct.
BETTERAVE ROUGE EMINCE DE PORC SAUCE ANDALOUSE <i>sp/sv = colin sauce oseille</i> SEMOULE BIO EMMENTAL A LA COUPE YAOURT BIO	TOMATE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE ROTI DE BOEUF SAUCE TARTARE <i>sv = pané fromager</i> GRATIN DE POMMES DE TERRE TARTARE NATURE BANANE BIO	CAROTTES RAPEES AU CITRON CHILI SIN CARNE RIZ PETIT SUISSE GAUFRE LIEGEOISE	CERVELAS & CORNICHON <i>sp/sv = pizza fromage poisson pané</i> HARICOTS VERT A LA TOMATE COULOMMIER POMME LOCALE
lundi 12 oct.	mardi 13 oct. REPAS VÉGÉ	jeudi 15 oct.	vendredi 16 oct.
MACEDOINE MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE <i>sv = poisson sauce citron</i> POMMES VAPEUR PETIT LOUIS GAUFRE LIEGEOISE	CONCOMBRE BIO NUGGETS DE BLÉ PETITS POIS CAROTTES POINTE DE SAINT PAULIN RAISIN	OEUF DUR MAYONNAISE SAUCISSE KNACKI <i>sp/sv = omelette</i> LENTILLES CUISINÉES CROCLAIT SALADE DE FRUITS MAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON EDAM BIO A LA COUPE COMPOTE BIO

LÉGENDE :	Régional	Recette cuisinée	Nouvelle recette	Repas végétarien
	Viande française	Repas à thème	Bio	