



Menu standard 5 - Déjeuner

	Du 01 sept. au 07 sept.	Du 08 sept. au 14 sept.	Du 15 sept. au 21 sept.	Du 22 sept. au 28 sept.
LUNDI	<p>Betteraves en salade Tortellini épinards sauce tomate et râpé Petit suisse aromatisé Fruits BIO de saison</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Melon Chipolatas au jus Lentilles au jus Vache qui rit BIO Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Crêpe au fromage Sauté de bœuf bourguignon Carottes fraîches persillées Chanteneige Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade de brocolis vinaigrette Jambon blanc Pâtes et râpé Edam Fruits BIO de saison</p>
MARDI	<p>Tomate en salade Paupiette de veau à la moutarde Riz camarguais BIO Saint paulin Compote de pommes</p>	<p>Betteraves en salade Pois chiches aux légumes de couscous Semoule BIO Fromage blanc nature Fruits de saison</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Concombre BIO en salade Filet de colin sauce julienne Purée de pommes de terre Mont lacaune Compote de pommes coings</p>	<p>Taboulé BIO du chef Boulettes de bœuf au jus Haricots verts persillés P'tit cottentin nature Crème au chocolat</p>
JEUDI	<p>Salade de pépinettes Sauté de porc au jus Carottes fraîches persillées Vache picon Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade verte BIO Sauce bolognaise Pâtes et râpé Lou mirabel Compote pomme banane</p>	<p>Pico de gallo (tomates, oignons, coriandre, citron) La mole poblano (volaille en sauce) Riz camarguais BIO Yaourt nature Le pastel de tres leche</p> <p>FÊTE DES MONTGOLFIERES</p>	<p>Salade de saison Nugget's végétal et ketchup Gratin de courgettes Yaourt nature BIO Gâteau du chef framboise et speculoos</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>
VENDREDI	<p>Macédoine Mayonnaise Filet de poisson sauce aurore Boulghour BIO Plateau de fromages Crème au chocolat</p>	<p>Tomate en salade Rôti de Volaille à l'italienne Courgettes persillées Yaourt BIO à la vanille Gâteau au chocolat du chef</p>	<p>Salade de lentilles aux échalotes Pavé fromager Petits pois au jus Petit suisse aromatisé Fruits BIO de saison</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Radis rondelles Filet de colin basquaise Semoule BIO Coulommiers Compote pommes abricots</p>

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



- Ingrédients :**
- Epluchures de légumes
 - Huile d'olive
 - Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
 - Sel

- Préparation :**
- Rincer les épluchures
 - Ajouter l'assaisonnement
 - Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
 - Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





Menu standard 5 - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Sauté de boeuf aux oignons
Pommes vapeur
Tartare nature
Fruits **BIO** de saison



Salade verte **BIO**
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Tomme des Pyrénées
Crème au chocolat



Salade de lentilles et son aliment mystère
Sauté de boeuf à la provençale
Haricots verts persillés
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison



VÉGÉTARIEN

MARDI

Salade de pépinettes
Omelette **BIO** du chef
Carottes fraîches persillées
Yaourt aromatisé
Fruit de saison



VÉGÉTARIEN

Taboulé
Cordon bleu
Petits pois au jus
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison



Carottes râpées **BIO** à l'orange
Boulette d'agneau et son aliment mystère
Purée de pommes de terre
Chanteneige
Compote incognipots HVE



VÉGÉTARIEN

JEUDI

Tomate en salade
Sauce carbonara aux lardons *
Pâtes et râpé
Encalat du larzac
Compote de Pommes **BIO**



Macédoine Mayonnaise
Filet de colin sauce oseille
Riz camarguais
Brie
Fruits **BIO** de saison



Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Sauté de porc à la dijonnaise
Carottes fraîches persillées
Yaourt nature
Gâteau chocolat et son aliment mystère



VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Terrine de campagne *
Calamars à la romaine
Poêlée provençale
Yaourt nature **BIO**
Eclair au chocolat
Mayonnaise



Salade coleslaw
Sauté de volaille sauce forestière
Epinards branches et croûtons
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau du chef aux pommes

