

Déjeuner

Lundi 24/08

Mardi 25/08

Mercredi 26/08

Jeudi 27/08

Vendredi 28/08

Salade de pépinettes
au thon



Sauté de porc au
curry



Purée Brocolis



Chanteneige



Fruit abricot

Carottes râpées



Gnocchis



Sauce tomate



Parmesan



Fromage blanc sucré



Donut



Radis au beurre



Rôti boeuf Froid +
Ketchup



Pommes de terre
vapeur

Bûche du Pilat



Fruit pêche

Salade exotique

Escalope dinde à la
crème-champignons



Lentille Ail et persil

Petit suisse sucré



Compote pomme
cassis



Rillettes



Merlu sauce moules



Poêlée campagnarde



Yaourt sucré BIO



Orange

Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 31/08

Mardi 01/09

Mercredi 02/09

Jeudi 03/09

Vendredi 04/09

Pommes de terre au
surimi



Sauté de lapin à la
moutarde



Haricots verts



Tomme noire



Compote pommes-
pêche



Salade mexicaine



Cervelas orloff



Carottes persillées



Liégeois chocolat



Banane



Pâté de campagne



Parmentier de
poissons



Salade verte

Yaourt nature sucré



Fruit raisins

Tomates vinaigrette

Sauté de dinde sauce
forestière-
champignons



Semoule



Fromage chèvre



Tarte aux pommes



Céleri aux pommes



Lasagnes aux
légumes



Salade verte iceberg

Camembert



Compote pomme
ananas



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 07/09

Mardi 08/09

Mercredi 09/09

Jeudi 10/09

Vendredi 11/09

Salade PDT museau



Merlu sauce
échalotes



Courgettes



Yaourt nature sucré



Pomme golden



Carottes rapées à
l'orange



Chipolatas



Purée de pois cassés



Gouda



Flan chocolat



Taboulé



Cuisse de poulet
Paprika/Thym



Blettes en gratin



Petit suisse aux fruits



Poire



Concombre Feta



Riz quinoa aux
légumes



Crème anglaise



Gâteau au yaourt au
citron



Radis au beurre



Hachis Parmentier



Salade verte mélange

St Paulin



Yaourt sucré BIO



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 14/09

Mardi 15/09

Mercredi 16/09

Jeudi 17/09

Vendredi 18/09

Guacamole

Mix grill tex mex



Courgettes et maïs rôti

Manchego



Arroz con leche



Betteraves vinaigrette



Poisson blanc meunière



Riz - Trio légumes



Chanteneige



Banane



Tomates vinaigrette ciboulette

Rôti de veau au jus



Purée PDT-courgettes



Cantal



Yaourt fermier



Rillettes de sardine



Viande sauce bolognaise



Tortis



Petit suisse sucré



Kiwi

Salade pois chiche libanaise

Pizza aux fromages



Salade verte iceberg

Yaourt nature sucré



Compote pomme poire



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 21/09

Mardi 22/09

Mercredi 23/09

Jeudi 24/09

Vendredi 25/09

Oeuf dur mayonnaise



Gratin dauphinois
emmental carottes



Salade verte iceberg

Yaourt aux fruits
mixés



Poire



Céréales gourmandes
au thon



Aiguillette de poulet
jus aux herbes



Chou fleur



Camembert



Eclair à la vanille

Terrine de légumes et
vinaigrette



Sauté veau sauce
tajine



Légumes Tajine



Samos



Compote pommes-
pêche



Salade mêlée au
poulet



Noix de joue de porc
confite



Flageolets



Yaourt nature sucré



Abricots au sirop

Tomates basilic-
quinoa



Colin à la béarnaise



Carottes batonnets



Emmental

Banane



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 28/09

Mardi 29/09

Mercredi 30/09

Jeudi 01/10

Vendredi 02/10

Carottes râpées aux
raisins



Viande Couscous



Semoule couscous



Légumes couscous



Yaourt fermier



Compote pomme



Salade de lentilles



Poisson à la
bordelaise



Brocolis



Chanteneige



Fruit raisins

Tomates vinaigrette
échalote

Saucisse de Toulouse



Purée de trois
légumes-PDT



Brie



Pomme gala



Piémontaise



Filet de Poulet



Courgettes au curry



Petit suisse sucré



Clafoutis maison
pêche



Melon



Tarte aux fromages



Haricots verts



Yaourt nature sucré



Compote pomme
abricot



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42

