

SEMAINE DU 31 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE

PAIN LABEL ROUGE

Déjeuner

Lundi	SALADE EMMENTAL TOMATE SAUTÉ DE POULET CARAMELISÉ SÉSAME - POTATOES YAOURT NATURE SUCRE - PÊCHE
Mardi	MELON LASAGNE POULET CAMEMBERT - CRÈME DESSERT CHOCOLAT NOISETTE
Mercredi	MAIS TOMATE JAMBON BLANC - MACÉDOINE MAYONNAISE *JAMBON DE DINDE SAINT PAULIN - COMPOTE POMME FRAISE
Jeudi	BETTERAVE CUBE VINAIGRETTE **PAVÉ DE SAUMON ÉPICES DOUCES POÊLÉE LÉGUMES DU SOLEIL BOURSIN TARTINE - CÔNE VANILLE CHOCOLAT
Vendredi Végétarien	ROULADE DE VOLAILLE OLIVES STICK FROMAGE - RIZ PETIT SUISSE - PASTÈQUE
Samedi	CONCOMBRE À LA CRÈME PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE VIN ROUGE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT AUX FRUITS - NECTARINE
Dimanche	SALADE DE GÉSIERS FOIE DE VEAU AU VINAIGRETTE BALSAMIQUE ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET ASPERGE VERTE ROQUEFORT - TIRAMISU

* Substitution de plat pour les repas sans porc

** POISSON FRAIS

Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire
Restauration Municipale

SEMAINE DU 7 AU 13 SEPTEMBRE

PAIN LABEL ROUGE

Déjeuner

Lundi

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA - PENNE
COMTÉ - PRUNE

Mardi

Végétarien

CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL
QUICHE EMMENTAL MOZZARELLA
SALADE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
CROQ LAIT - GLACE À L'EAU

Mercredi

PASTÈQUE
SAUTE DE POULET CAROTTES CUMIN
POMMES DE TERRE DUCHESSE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS - ÉCLAIR CHOCOLAT

Jeudi

TERRINE DE VOLAILLE
LIEU NOIR À LA BORDELAISE - PURÉE PATATE DOUCE
BRIE - MELON

Vendredi

CONCOMBRE VINAIGRETTE
COUSCOUS AU POULET - SEMOULE / LÉGUMES
YAOURT À BOIRE VANILLE - ABRICOT

Samedi

POMMES DE TERRE SARDINE
VEAU MARENGO ET SA GARNITURE - RIZ
RONDELÉ AU POIVRE - PÊCHE

Dimanche

TARTE À L'OIGNON
AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE
CHOU FLEUR / POMMES DE TERRE VAPEUR
CANTAL - ÉCLAIR CAFÉ

* Substitution de plat pour les repas sans porc

** POISSON FRAIS

Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire
Restauration Municipale

SEMAINE DU 14 AU 20 SEPTEMBRE

PAIN LABEL ROUGE

Déjeuner

Lundi	COLESLAW SAUCISSE VEAU VOLAILLE - PÂTE PAPILLONS YAOURT AUX FRUITS MIXÉS - POIRE
Mardi Végétarien	ŒUF MAYONNAISE GRATIN DAUPHINOIS - SALADE VERTE COULOMMIERS - CÔNE VANILLE FRAISE
Mercredi	TABOULÉ RÔTI DE PORC À LA CRÈME - PURÉE DE POTIRON *RÔTI DE DINDE À LA CRÈME CHAVROUX - CRÈME DESSERT VANILLE
Jeudi	MELON CABILLAUD SAUCE BEURRE BLANC ROMANESCO / POMMES DE TERRE SAINT NECTAIRE - POMME
Vendredi	FEUILLETÉ SAUCISSE SAUTÉ DE VEAU À LA MOUTARDE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES SAMOS - CRÊPE AU SUCRE
Samedi	CAROTTES RÂPÉES SAUCE À L'ORANGE POULET BASQUAISE - SEMOULE FROMAGE BLANC SUR LIT DE FRUITS - POIRE
Dimanche	RILLETTES DE PORC AGNEAU RÔTI AU THYM - FLAGEOLET / HARICOT VERT CHAOURCE - TARTE AUX MYRTILLES

* Substitution de plat pour les repas sans porc

** POISSON FRAIS

Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire
Restauration Municipale

SEMAINE DU 21 AU 27 SEPTEMBRE

PAIN LABEL ROUGE

Déjeuner

Lundi

CONCOMBRE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
SAUTÉ DE VOLAILLE AU PAPRIKA - RIZ ET BROCOLIS
PETIT CABRAY - COMPOTE DE POMME

Mardi Végétarien

PASTÈQUE
OMELETTE NATURE BIO - RATATOUILLE
LEERDAMMER - MOELLEUX CHOCOLAT BIO

Mercredi

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
BURGER DE VEAU - PETITS POIS
YAOURT À BOIRE VANILLE - BANANE

Jeudi

TOMATES VINAIGRETTE
BRANDADE DE POISSON BLANC
FROMAGE BLANC SUCRE - NECTARINE

Vendredi

COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE
RÔTI DE BŒUF FROID - SALADE DE PÉPINETTE MAYONNAISE
MIMOLETTE - ABRICOTS

Samedi

CUBE DE POIVRONS AUX POIS CHICHE
FILET DE CAILLE - HARICOTS BEURRE / POMMES DE TERRE
BEAUFORT - POMME CUITE AU CARAMEL

Dimanche

SALADE DE CERVELAS
PAVÉ DE SAUMON - POMMES GRENAILLES
MUNSTER - MILLE-FEUILLES

* Substitution de plat pour les repas sans porc
** POISSON FRAIS

Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire
Restauration Municipale