






























| | | | | | |
|---------------------------|--|---|--|---|---|
| Du 29 août au 2 sept 2022 | | | | <p>1/09/22 : RENTREE Carottes râpées </p> <p>Lasagnes bolognaise + salade verte  S/V : lasagnes au saumon Fromage fondu Président</p> <p>Compote pommes banane</p> | <p>LE JOUR DU Végé Taboulé</p> <p>Omelette au fromage  Ratatouille  Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison </p> |
| Du 5 au 9 sept 2022 | <p>Salade de papillons à la catalane (poivrons, tomate, olives vertes)</p> <p>Sauté de bœuf sauce hongroise S/V : hoki sauce hongroise Carottes  et navets  Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Colin pané et citron Riz safrané aux petits légumes Fraidou</p> <p>Compote de pomme  </p> | <p>Gaspacho</p> <p>Paupiette de veau au jus S/V : paupiette de saumon sauce citron</p> <p>Piperade et farfalle + râpé Cantal Fruit de saison </p> | <p> LA SAVOUREUSE BIENVENUE DU CHEF</p> <p>Melon charentais Poulet rôti S/V : omelette Pommes sautées Camembert </p> <p>Milk-shake à la framboise</p> | <p>LE JOUR DU Végé Salade des Antilles (iceberg, croutons, vinaigrette pampimousse et ananas)</p> <p>Emincé VG (pois) sauce tajine Courgettes  Fromage blanc aux fruits</p> <p>Cake haribricot </p> |
| Du 12 au 16 sept 2022 | <p>LE JOUR DU Végé Betteraves  vinaigrette aux agrumes</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Radis râpé vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce bobotie S/V : pavé de merlu Waterzoi Poêlée de légumes béarnaise Brie</p> <p>Beignet au chocolat</p> | <p>Concombre à la crème et ciboulette Saucisse fumée S/V : Omelette Lentilles St-Paulin Compote de pomme </p> | <p>Melon jaune</p> <p>Filet de lieu noir sauce lombarde Macaroni B Cotentin</p> <p>Crème dessert caramel</p> | <p>Roulé au fromage</p> <p>Rôti de boeuf et son jus S/V : omelette Carottes braisées  Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison B</p> |
| Du 19 au 23 sept 2022 | <p>Tomate vinaigrette au basilic</p> <p>Penne à la bolognaise S/V : penne et égréné VG à la tomate Tomme blanche</p> <p>Compote pomme pêche </p> | <p>LE JOUR DU Végé Salade de pdt à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)</p> <p>Nuggets de blé Courgettes aux herbes  St-Paulin</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Macédoine vinaigrette Boulettes à l'agneau marengo S/V : médaillon de merlu basquaise Semoule  Fourme d'Ambert Fruit de saison</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette ciboulette</p> <p>Sauté de veau aux olives S/V : pavé de colin napolitain Mélange de légumes aux haricots plats Fromage blanc B et sucre</p> <p>Flan pâtissier </p> | <p>Pastèque </p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Petit Louis</p> <p>Tarte au citron</p> |











































Les sautés et rôtis de bœuf, de veau et de porc sont d'origines locales (Auvergne Rhône-Alpes) 


La viande de bœuf est "Race à Viande". 


Les volailles sont certifiées Label Rouge ou issues de l'agriculture biologiques, d'origines françaises   

Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC" 


Pâtisserie maison 

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| <p>Du 26 au 30 sept 2022</p> | <p>Trio de crudités vinaigrette à l'échalote (carottes orange et jaune, navet)</p> <p>Paëlla au poisson</p> <p>Edam </p> <p>Compote de pomme </p> | <p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de bœuf aux oignons S/V : <i>boulettes azuki</i> Petits pois extra-fins  Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Concombre vinaigrette au basilic Rôti de porc au jus S/P : <i>Cubes de colin sauce dugléré</i> Haricots verts et flageolets  Carré de l'est Semoule au lait à la vanille </p> | <p>Chiffonade de salade</p> <p>Viennoise de volaille S/V : <i>escalope de blé panée</i> Carottes  au miel et à l'orange Cotentin</p> <p>Cake à l'orange  </p> | <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Macaroni, égréné VG à la tomate </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p> |
| <p>Du 3 au 7 oct 2022</p> | <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Poulet rôti sauce forestière S/V : <i>coquillettes, lentilles, Coquillettes</i>  Camembert</p> <p>Compote de pomme </p> | <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Taboulé </p> <p>Omelette  Aloo gobi (chou-fleur, pdt, curry, oignon)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Chou rouge  à l'échalote Hachis parmentier S/V : <i>calamar à la romaine et purée</i> Gouda Ile flottante</p> | <p>Céleri râpé  à la méridionale</p> <p>Rôti de veau sauce au pain d'épices S/V : <i>colin crumble pain d'épices</i> Potiron  à la béchamel Petit moulé nature</p> <p>Eclair au chocolat</p> | <p>Velouté aux champignons</p> <p>Paupiette de saumon sauce crème Riz créole  Fromage frais nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p> |
| <p> Du 10 au 14 oct 2022</p> | <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Betteraves B sauce passion</p> <p>Farfalle sauce fromagère</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Chou bl  B vinaigrette à la</p> <p>Escalope de dinde sauce miel S/V : <i>pavé de colin sauce vierge</i> Carottes  et blé  Tomme blanche</p> <p>Compote de pomme </p> | <p>Bâtonnets de surimi sauce tartare Aiguillettes de colin meunière et ketchup du chef Riz  safrané Fromage blanc et sucre Banane et sauce chocolat du chef</p> | <p>Endives au tzatziki</p> <p>Sauté de bœuf sauce bourguignonne S/V : <i>pavé de poisson mariné au citron</i> Haricots verts extra fins  à la tomate Emmental</p> <p> Moelleux à la vanille et coulis mirabelles du chef</p> | <p>Salade verte  et maïs </p> <p>Emincé de poulet sauce kipik S/V : <i>sticks VG sauce kipik</i> Frites (au four) Fromage fondu Président</p> <p>Compote pomme fraises</p> |
| <p>Du 17 au 21 oct 2022</p> | <p>Lentilles  vinaigrette terroir</p> <p>Sauté de porc marengo S/P : <i>filet de limandre sauce tomate</i> Julienne de légumes  Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Céleri râpé  3 mayonnaise</p> <p>Haricots rouges , Riz et chil </p> <p>Emmental</p> <p>Tarte aux pommes</p> | <p>Endives et croûtons Emincé de dinde au curry S/V : <i>Galette blé indienne</i> Purée de carotte et patate douce Petit moulé ail et fines herbes Pêche au sirop et semoule au lait</p> | <p>Chou rouge à l'ail </p> <p>Rôti de veau à l'estragon S/V : <i>hoki armoricaine</i> Petits pois extra-fins à la lyonnaise Fourme d'Ambert</p> <p>Crêpe moelleuse sucrée</p> | <p>Potage au potimarron </p> <p>Cubes de saumon à l'oseille Pommes vapeur  Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p> |

Les sautés et rôtis de bœuf, de veau et de porc sont d'origines locales (Auvergne Rhône-Alpes) 

La viande de bœuf est "Race à Viande" 

Les volailles sont certifiées Label Rouge ou issues de l'agriculture biologiques, d'origines françaises  

Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC" 

Pâtisserie maison 