

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée		Macédoine vinaigrette Soupe froide De betteraves à l'ail Pastèque Salade verte	Taboulé à la menthe Salade de pâtes surimi Crudités Salade verte	Salade composée (Chou blanc emmental) Concombre vinaigrette Crudités Salade verte	Rosette cornichons Mortadelle pistachée Œuf mayonnaise Salade verte
Plat		Nuggets de volaille	Filet de poisson Meunière	Rôti de porc à la crème	Cœur de merlu Sauce citron
		 Gratin de légumes	 Bœuf à la provençale	 Penne à l'arabiatta	 Lasagnes de bœuf
		 Quiche aux lardons	 Pizza Indienne	 Cheeseburger	Beignet de poisson Sauce tartare
Garniture		Haricots verts persillade Frites	Semoule Carottes glacées	Farfalles Choux De Bruxelles	Riz Epinards à la crème
Produit laitier		Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Yaourt nature sucré	Fromage à la coupe Fromage blanc
Dessert		Compote pomme vanille Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Fromage blanc au miel Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau à l'ananas Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Liégeois chocolat Glace Compote de fruits variés Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic Salade verte et maïs Carottes râpées Salade verte	Crudités croquantes Aioli Salade composée (Chou blanc emmental dés de jambon) Gaspacho rouge Salade verte	Riz aux olives Riz au thon Chou chinois râpé au sésame Salade verte	Boullgour aux petits pois Piémontaise Chou rouge à l'ail Salade verte	Salade strasbourgeoise Duo d'haricots vinaigrette Salade façon niçoise Salade verte
Plat	Omelette aux pommes de terre Et emmental	Escalope de porc À la moutarde	Sauté de veau Marengo	Jambon grill Sauce Madère	Paleron de bœuf braisé
	 Sauté de dinde Basquaise	 Poisson du jour, sauce aneth	 Epinards à la Florentine	 Lentilles aux légumes & épices	 Blanquette de poisson
	 Croque-Monsieur	 Feuilleté aux champignons	 Fajitas au poulet	 Tartine de Touraine (jambon chèvre)	 Flammenkuche
Garniture	Semoule Céleri branche vapeur	Bar à pâtes : Coquillettes ou spaghettis Sauce fromagère Haricots beurre à l'échalote	Boullgour Tomates rôties	Pommes rissolées Piperade	Riz pilaf Côtes de blettes au persil
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Yaourt nature sucré	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé
Dessert	Smoothie aux fruits rouges Glace Compote maison Corbeille de fruits	Banane au caramel Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte aux pommes Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Trifle aux poires Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau au citron Glace Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée	 Rillettes de poisson Friand à la viande Friand au fromage Salade verte	Radis beurre Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise Salade verte	Carottes râpées Salade pois chiches au cumin Salade maïs dés d'emmental Salade verte	Perles au thon mayonnaise Perles aux petits légumes vinaigrette Chou blanc aux raisins secs Salade verte	Salade aux croûtons Céleri aux pommes Gaspacho vert Salade verte
Plat	 Steak haché VBF	 Chipolatas aux herbes	 Poulet rôti	 Mac&Cheese	 Poisson pané sauce curry
	 Couscous végétarien	 Dahl de lentilles	 Filet de poisson, citron frais	 Poulet coco et paprika	 Sauté de bœuf provençal
	 Pizza turque bœuf pimenté	 Burger au poulet	 Quiche Lorraine	 Ciabatta au jambon Serrano	 Tarte fine aux légumes du soleil
Garniture	Semoule Légumes à couscous	Riz créole Courgettes poêlées	Pommes sautées Haricots verts	Bar à pâtes : Macaronis ou pépinettes Sauce tomate Fondue de poireaux	Frites steakhouse Petits pois à la française
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Yaourt nature sucré	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé
Dessert	Pêches au sirop Glace Compote maison Corbeille de fruits	Riz au lait caramel Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Trifle aux fruits Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Far aux pruneaux Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème vanille Glace Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Betteraves vinaigrette Salade mexicaine Concombre à la crème Salade verte	Thème Les Antilles Salade de petits pois & dés de jambon Salade ananas crevettes Salade antillaise (banane, riz, carottes, épices) Salade verte	Œuf mayonnaise Salami beurre Rosette cornichons Salade verte	Salade de pâtes au maïs Riz aux petits pois mozzarella Tomate au thon Salade verte	Champignons à la Grecque Duo de choux vinaigrette Assortiment de crudités Salade verte
Plat	Tortilla poivrons chorizo	Rougail saucisses	Filet de poisson À la Bordelaise	Pennes à la mimolette	Spaghettis sauce bolognaise
	Riz sauté aux légumes	Lasagnes ricotta-épinards	Parmentier de bœuf	Gratin Irlandais	Cocotte Bretonne
	Tartine Gauloise	Croque courgette vache qui rit	Hot-dog New-Yorkais	Kebab	Pissaladière
Garniture	Pommes rissolées Choux de Bruxelles	Riz aux épices Salsifis persillade	Semoule Comptée de tomates-poivrons	Bar à pâtes : Spaghettis ou penne Fromage râpé Carottes glacées	Polenta crémeuse Brocolis ciboulette
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Yaourt nature sucré	Fromage à la coupe Fromage Blanc	Fromage à la coupe Yaourt nature
Dessert	Mousse au chocolat Glace Compote maison Corbeille de fruits	Flan chocolat coco Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Banoffee Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte macaronnée aux fruits exotiques Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Donuts Glace Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Salade Obernoise (Pommes cervelas mayo pois chiches) Cœur de palmier & maïs Taboulé Salade verte	 Pain de poisson Tzatziki Muffins aux carottes et épices Salade verte	Terrine de chèvre et poivrons Salade de blé tomates Et ciboulette Salade de pâtes surimi Salade verte	Clafoutis au fromage Tartine de chèvre Rillettes de sardines Salade verte	Segment de pamplemousse Salade Auvergnate Crudités Salade verte
Plat	 Saucisse de Toulouse	 Filet de poisson sauce aneth	 Sauté de veau aux olives	 Chili con carne	 Filet de poisson aux moules
	 Parmentier de lentilles	Farfalles crème et dés de dinde 	 Chachouka	 Chili sin carne	 Bœuf Bourguignon
	 Nuggets de poulet	 Feuilleté aux champignons	Pizza Reine	 Quiche épinards saumon	 Sandwich aux boulettes
Garniture	Frites Epinards à l'échalote	Bar à pâtes : Farfalles ou coquillettes Fromage râpé Poêlée de légumes	Pommes de terre au jus Fèves au beurre	Haricots rouges au maïs Haricots verts à l'ail	Riz aux oignons Dés de céleris rôtis
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Yaourt nature sucré	Fromage à la coupe Yaourt nature sucré	Fromage à la coupe Fromage blanc
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois café Compote maison Corbeille de fruits	Semoule au lait caramel Semoule aux raisins secs Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Pommes au four caramel Pommes au four confiture Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gratin de fruits exotiques Gratin aux poires Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Eclair café Fromage blanc & coulis fruits rouges Compote maison Corbeille de fruits

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Terrine océane Salade de tortis 3 couleurs Aux herbes Salade Marignan (Betteraves raisins secs maïs pommes) Salade verte	Cake aux olives Chou rouge à la Flamande Chou à la japonaise Salade verte	Haricots verts vinaigrette Chou-fleur vinaigrette Salade de pomme de terre Au cervelas Salade verte	Thème Italie Salade de pâtes aux olives & pesto Riz aux petits pois mozzarella Tomates au thon Salade verte	Nems Riz aux légumes en salade Salade de fèves au jambon Salade verte
Plat	Merguez	Beignets de poissons Sauce tartare	Bœuf Bourguignon	Spaghettis Carbonara	Poisson à la Catalane
	 Gnocchis aux poivrons	Boudin blanc aux pommes	 Curry Japonais	 Crumble lentilles et légumes	 Osso bucco de dinde
	 Tarte fine aux légumes E dés de jambon	Galette Savoyarde	 Roulé au fromage et dinde	Bruschetta à l'Italienne	Kebab
Garniture	Semoule Duo d'haricots aux oignons	Riz aux épices Choux de Bruxelles	Lentilles au jus Poêlée de légumes d'automne	Bar à pâtes : Spaghettis ou penne Carottes à l'ail	Pommes sautées Gratin aux deux choux (Chou-fleur et brocolis)
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt sucré	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Yaourt nature
Dessert	Crème anglaise aux fruits frais Ile flottante Compote maison Corbeille de fruits	Tarte aux pommes Tarte aux prunes Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Œufs au lait Crème caramel Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tiramisu classique Tiramisu aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau Sévillan Novly vanille Compote maison Corbeille de fruits

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Panna Cotta aux courgettes Riz en salade à l'impériale (Légumes, brunoise, chou-fleur) Salade verte	Mousse de betteraves Salade de pommes de terre Et crème Salade de potimarron Aux saucisses Salade verte	Concombre vinaigrette Salade Marco Polo Salade de noix et emmental Salade verte	Flan de butternut Endives au bleu Coleslaw Salade verte	Rillettes de Tours Pâté de foie cornichons Assortiments de crudités Salade verte
Plat	 Steak haché, sauce tomates	 Côtes de porc Sauce moutarde	 Sauté de volaille aux olives	 Cuisse de poulet Sauce aux carottes	 Poisson sauce aneth
	 Moussaka	 Tagliatelles au saumon	 Epinards à la Florentine	 Gratin de potimarron et Lentilles corail au curcuma	 Curry Japonais
	 Svoulàki	 Quiche aux légumes	 Burger au bacon	Tacos Tex-Mex	 Pizza 3 fromages
Garniture	Haricots blancs préparés Gratin de blettes	Bar à pâtes : Tagliatelles ou farfalles Sauce champignon Pommes vapeur	Pois chiches en sauce Brocolis vapeur	Semoule au curcuma Carottes Vichy au persil	Frites Salsifis au curry
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Yaourt aux fruits	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Yaourt nature
Dessert	Fromage blanc au miel Fromage blanc au granola Compote maison Corbeille de fruits	Flan pâtissier Flan au chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Banane à la crème légère Banane au chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème vanille Crème Spéculoos Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Buffets de desserts Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.