

















Semaine du 02 Septembre au 03 septembre 2021

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Coquillettes Bio à l'avocat et aux agrumes 	Salade de pousses d'épinard, chorizo et mimolette 
Viandes			Quenelles à la sauce tomate 	Moules Bio marinières 
Légumes			Légumes sautés 	Frites au four
Desserts			Assiette de melon Galia 	Fromage blanc au miel










Semaine du 6 septembre au 10 septembre 2021

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Œuf mayonnaise 	Salade strasbourgeoise 	Taboulé de lentilles Bio 	Perle au surimi 
Viandes	Poulet basquaise 	Sauté de porc au vinaigre de cidre 		Cabillaud à la provençale
Légumes	Pommes noisette	Ecrasé de carottes 	Gâteau de carottes au fromage 	Chou chinois sauté à l'ail 
Desserts	Tomme Bio Pêche jaune	Crème citron Bio meringuée 	Alpro : yaourt soja à la noix de coco	Riz au lait Bio










Semaine du 13 septembre au 17 septembre 2021

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Salade aux deux choux 	Salade de tomates de couleur 	Taboulé de quinoa Bio aux carottes et betteraves 	Salade de carottes râpées à l'orange 
Viandes	Hachis parmentier	Tajine de veau aux oignons- miel 	Omelette nature	Blanquette de cubes de colin 
Légumes	traditionnel 	Beignet de légumes	Pommes de terre rissolées	Haricots vert et flageolets
Desserts	Fromage Poire	Mousse au chocolat au lait	Smoothie banane/framboise 	Amandine aux mirabelles 










Semaine du 20 septembre au 24 septembre 2021

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Salade de pastèque Féta 	Œuf mayonnaise 	Duos de salades 	Rosette avec cornichons
Viandes	Spaghettis Bio aux épinards	Daube de bœuf		Filet meunière
Légumes	et à la poitrine fumée 	aux petits pois 	Tarte de pommes de terre et Boursin 	Gratin de courgettes à la tomate 
Desserts	Pomme au four au miel 	Mousse de fromage aux fruits	Coupe de fruits frais 	Petits choux à la crème anglaise








Semaine du 27 septembre au 1^{er} octobre 2021

* Menu végétarien











	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Salade de chou-fleur, menthe, Féta 	Salade d'ananas, riz et crevettes	Salade de boulgour au pamplemousse 	Macédoine sauce cocktail 
Viandes	Gratin de jambon blanc 	Chausson de dinde panée-tomate/mozzarella		Penne Bio aux thon - curry
Légumes	Risotto aux petits pois 	Ecrasé de chou-fleur 	Curry au potimarron et lentilles corail (Bio) 	tomate 
Desserts	Pana cotta aux fruits	Compote multi fruits 	Fromage blanc aux fruits	Crumble pêche-abricot

Semaine du 4 octobre au 8 octobre 2021










* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Céleri rave aux pommes noisettes	Maquereaux aux aromates	Concombre au yaourt et menthe 	Salade de pommes de terre 
Viandes		Escalope de dinde à la crème et aux champignons 		Beignets de calamars
Légumes	Tagliatelles Bio à la carbonara 	Purée de panais 	Dahl aux lentilles Bio et aux épices accompagné de semoule Bio 	Gratin de betteraves rouge 
Desserts	Raisins blanc	Flan saveur chocolat	Fondant vanille	Galet de la Loire Prune

Semaine du goût « * Les saisons »
Semaine du 11 octobre au 15 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Automne Feuilleté Dubarry	Hiver Velouté de potiron 	Printemps Salade et sa tartine de Boursin 	Eté Salade romaine à l'orange et dattes 
Viandes	Fondant de poulet aux champignons des bois 	Curry d'agneau 		Hamburger façon Kébab 
Légumes	Purée de topinambours 	Gratin de brocolis 	Pâtes fraîches Bio au Pesto 	Chips
Desserts	Fromage blanc à la châtaigne 	Poire au chocolat	Tartes aux pommes	Fromage Quetsches

Semaine du 18 octobre au 22 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Taboulé Bio à l'orientale 	Iceberg à la vinaigrette 	Velouté de panais noisettes grillées 	Crème de foie
Viandes	Rôti de dinde au Philadelphia 	Parmentier de boudin noir		Filet meunière
Légumes	Méli -mélo de légumes à l'ananas 	aux oignons- compotée de pommes Bio 	Croque raclette végétarien 	Pommes de terre vapeur- sauce fromage blanc - ciboulette 
Desserts	Roulé au citron	Velouté aux fruits	Smoothie de saison 	Mandarine