





# Menus du 2 Septembre au 13 Septembre 2024



## Lundi 2 Septembre

Tomates basilic  
Cordon bleu  
Pâtes  
Fromage  
Fruits



## Lundi 9 Septembre

 Salade Coleslaw  
 Tomates farcies  
Riz  
Fromage  
Liégeois




## Mardi 3 Septembre

Salade de riz   
Saumon sauvage sauce à  
l'aneth  
 Poêlée Crécy (carottes,  
courgettes, fenouil)  
Fromage  
Petits suisses aux fruits bio




## Mardi 10 Septembre

 Râpé de betterave rouge  
Rôti de porc/andouillette  
Poêlée de légumes (haricots  
verts, petits pois, carottes)   
Fromage  
Salade fruits



## Jeudi 5 Septembre

 Tartare de concombre au melon  
Carbonnade flamande   
Pommes rissolées  
Fromage  
 Anna cotta aux fruits rouges




## Jeudi 12 Septembre

 Gaspacho maison  
Cuisse de canette poêlée  
Purée de potimarron   
Fromage  
 Cake au citron et graines pavot

## Vendredi 6 Septembre

Taboulé   
 Pain bagnat  
Chips  
Fromage  
Glace

## Vendredi 13 Septembre

 Feuilleté Dubarry  
Omelette  
Ratatouille maison/blé   
 Fromage  
Compote maison


La Gestionnaire  
  
Marie Vaillaux

Le Principal  
  
Philippe Chauffour




# Menus du 16 Septembre au 27 Septembre 2024



## Lundi 16 Septembre

Tomates mozza  
Grillade de porc  
Gratin de courgettes   
Fromage  
Glace



## Mardi 17 Septembre

Charcuterie  
Poisson pané, citron  
Poêlée méridionale   
Fromage  
Fruits


## Jeudi 19 Septembre

 Salade verte comtoise  
Moussaka maison  
Fromage  
Crème aux œufs maison 


## Vendredi 20 Septembre

 Radis beurre  
Pilon de poulet mariné  
Poêlée de haricots rouges   
Fromage  
fruits




## Lundi 23 Septembre

Sardine / maquereau  
Steak haché sauce à l'échalote   
Frites  
Fromage  
Fruits



## Mardi 24 Septembre

Salade piémontaise   
Brochette de volaille  
Brocolis et tomates cerise  
rôties  
Fromage  
Yaourt aux fruits

## Jeudi 26 Septembre

 Salade waldorf   
Poisson en papillote   
Boulgour gourmand  
Fromage  
Compote

## Vendredi 27 Septembre

Macédoine de légumes  
Chorizo grillé/boudin noir   
Carottes vichy  
Fromage  
 Gâteau chocolat

La Gestionnaire

  
Marie Vaillaux

Le Principal

  
Philippe Chauffour

Menus susceptibles de modifications en raison des approvisionnements.



# Menus du 30 Septembre au 11 Octobre 2024

## Lundi 30 Septembre

Salade de concombre et tomates  
cerises  
Pâtes carbonara ☺  
Fromage  
Yaourt gélifié chocolat/vanille

## Mardi 1 octobre

Lentilles en salade  
Bœuf braisé  
Tian de légumes ☺  
Fromage  
Fruits

## Jeudi 3 octobre

Tartare de tomates ☺  
Quenelle de brochet sauce aurore  
Riz basmati  
Fromage  
Eclair

## Vendredi 4 octobre

Œuf mimosa ☺  
Couscous  
Fromage  
Fruits

La Gestionnaire  
  
Marie Vaillaux

## Lundi 7 octobre

Salade Marco Polo ☺  
☺ Escalope de dinde viennoise  
Petits pois carottes  
Fromage  
Fruits

## Mardi 8 octobre

Charcuterie  
Saumon à la crème  
☺ Curry de légumes  
Fromage  
Entremet coulis de fruits

## Jeudi 10 octobre

Avocat mayonnaise  
☺ Courgette farcie sauce tomate  
Blé  
Fromage  
☺ Salade de fruits

## Vendredi 11 octobre

Salade de crevettes  
Tortellini aux 4 fromages  
Fromage  
Glace

Le Principal  
  
Philippe Chauffour

*Menus susceptibles de modifications en raison des approvisionnements.*