

lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
<p>MENU DE LA RENTREE</p> <p>Melon* Steak haché maître d'hôtel Pommes à l'anglaise Vache qui rit Mousse au chocolat</p> 	<p> Salade de tomates Emincé de volaille BIO jus au thym  Frites + Ketchup Rond des Ducs Compote</p>	<p> Salade de betteraves Rôti de veau façon orloff Duo de haricots blancs et flageolets Edam Fruit de saison*</p>	<p> Carottes râpées maison Sauté de bœuf à la tomate Coquillettes au beurre Yaourt nature + Sucre Gaufre poudrée</p> 	<p> Œuf dur - Mayonnaise maison Pavé de poisson blanc gratiné au fromage Trio de légumes aux brocolis Coq Rouge Fruit de saison*</p>
<p>lundi 9 septembre 2019</p> <p>Pastèque* Escalope de poulet à l'italienne Pilaf d'ébly Emmental Géliné</p>	<p>mardi 10 septembre 2019</p> <p>Salade de maïs au thon  Sauté de veau façon grand-mère Beignets de choux-fleurs Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison* </p>	<p>mercredi 11 septembre 2019</p> <p>Salade coleslaw  Rôti de dinde aux aromates Macaronis Rondelé nature Entremet</p>	<p>jeudi 12 septembre 2019</p> <p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade iceberg  Chili con carné maison Riz Coulommiers Poire au sirop sauce chocolat</p>	<p>vendredi 13 septembre 2019</p> <p>Crêpe au fromage Hoki pané - Citron  Carottes BIO ail et persil Yaourt aromatisé Fruit de saison*</p>
<p>lundi 16 septembre 2019</p> <p>MENU FETE FORRAINE</p> <p>Tomate croq au sel Saucisse de Strasbourg S/P: Saucisse de volaille Frites - Ketchup Vache Picon Pop Corn</p> 	<p>mardi 17 septembre 2019</p> <p>Salade de blé à la niçoise  Aiguillette de poulet au basilic Cordiale de légumes Yaourt nature + Sucre Fruit de saison* </p>	<p>mercredi 18 septembre 2019</p> <p>Emincé de chou rouge aux croûtons Quenelle de brochet à l'américaine Purée de pommes de terre Carré de l'Est Fruit de saison*</p>	<p>jeudi 19 septembre 2019</p> <p> Salade Sawai BIO  Sauté de bœuf charcutière Haricots beurre tomate et basilic Le Vosgien Compote</p>	<p>vendredi 20 septembre 2019</p> <p>Melon* Dos de colin safrané à la crème de poireaux Boullgour Petit Tourtain Pâtisserie</p>
<p>lundi 23 septembre 2019</p> <p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Radis - Beurre Steak fromager - Ketchup Petits pois à la française Les Fripons Crème dessert chocolat</p>	<p>mardi 24 septembre 2019</p> <p> Taboulé BIO maison  Hoky pané - Citron Duo de courgettes jaunes et vertes crémière Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison*</p>	<p>mercredi 25 septembre 2019</p> <p>Salade de tomates Colombo de volaille Riz pilaf Délice d'emmental Compote </p>	<p>jeudi 26 septembre 2019</p> <p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade iceberg  Hachis Parmentier maison Croclait calcium Liégeois vanille</p>	<p>vendredi 27 septembre 2019</p> <p> Œuf dur - Mayonnaise maison Cœur de colin sauce Mornay Batonnets de carottes jus à la ciboulette Fromage frais Fruit de saison*</p>
<p>lundi 30 septembre 2019</p> <p> Salade de maïs au soja Wings de poulet Haricots verts ail et persil Rond des Ducs Fruit de saison*</p>	<p>mardi 1 octobre 2019</p> <p>Melon* Sauté de bœuf aux olives Purée crécy maison Fromage frais Madelon </p>	<p>mercredi 2 octobre 2019</p> <p> Salade de pêcheur Filet de porc sauce charcutière S/P: Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Jardinière de légumes Yaourt nature + Sucre Fruit de saison*</p>	<p>jeudi 3 octobre 2019</p> <p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade mélangée Tortelloni au gruyère AOP sauce tomate basilic Chanteneige Compote Bi-fruit</p>	<p>vendredi 4 octobre 2019</p> <p> Carottes BIO râpées maison  Omelette à l'espagnol (tomate, oignons, poivrons) Purée de pommes de terre maison Fromage frais fruité Fruit de saison*</p>

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO

V1+BIO DEF