







































Menus du 3 au 28 septembre 2018

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07	
Semaine 36	Entrées	 Salade de tomates 	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Coleslaw
	Plat protidique	 Sauté de poulet 	Brandade de poisson	Gigot d'agneau froid + dose moutarde	 Spaghetti bolognaise	 Poisson pané + citron
	Garniture ou accompagnement	Steak de soja à l'indienne	Steak pois-chiche et cumin	Falafel fève-menthe	Spaghetti au tofu (plat composé)	Croustillant au fromage
	Produit laitier	Fromage 	Fromage	Fromage	 Yaourt 	Fromage
	Dessert	 Purée de pomme 	 Fruits	Fruits	Fruits	Clafoutis à la cerise
	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	
Semaine 37	Entrées	Melon	 Salade de tomates 	 Concombre sauce bulgare 	Pizza	Macédoine vinaigrette
	Plat protidique	 Sauté de veau 	 Filet de colin en sauce ciboulette	 Emincé de dinde au citron	 Rôti de bœuf froid	Tomate farcie
	Garniture ou accompagnement	Steak de soja et petits légumes	Pané de blé emmental épinards et graines	Quenelles	Omelette	Tomate farcie végétarienne
	Produit laitier	Fromage	Fromage blanc 	Fromage	Fromage	Fromage
	Dessert	Mousse chocolat	Cocktail de fruits	Riz au lait	 Fruits	Fruits
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	
Semaine 38	Entrées	Salade de radis	Salade composée avec fonds d'artichaut	 Pâté croûte	Carottes râpées	Menu à thème : Journée de la gastronomie
	Plat protidique	Couscous aux merguez	Œufs à la florentine	 Goulasch de dinde	 Filet de hoki basquaise	Salade verte et noix
	Garniture ou accompagnement	Steak de soja tomate basilic		 Steak de haricots flageolets 	Cappelletti 5 fromages (plat composé)	Joue de bœuf au cassis
	Produit laitier	semoule	epinards	Poêlée de légumes	Grains de blé	Burger végétarien
	Dessert	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage 	Purée
	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	
Semaine 39	Entrées	Salade de pommes de terre	 Salade variée	 Blanc de poireaux sauce tartare	 Salade de tomates 	Fromage bleu
	Plat protidique	Saucisse de toulouse 	 Poisson meunière	Paupiette de veau	Hachis parmentier 	Pomme au caramel
	Garniture ou accompagnement	Steak de soja à la provençale	Quenelles béchamel	Mélange mexicain veggie (plat composé)	Hachis végétal au tofu (plat composé)	Flan nappé au caramel
	Produit laitier	Ratatouille	Choux-fleur persillés 	Pommes risolées		Fromage bleu
	Dessert	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Pêche au sirop
	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	
Semaine 39	Entrées	 Fruits 	Crème dessert chocolat	 Fruits	Poire au coulis de fruits rouges	Fromage bleu
	Plat protidique	 Saucisse de toulouse 	 Poisson meunière	Paupiette de veau	Hachis parmentier 	Fromage bleu
	Garniture ou accompagnement	Steak de soja à la provençale	Quenelles béchamel	Mélange mexicain veggie (plat composé)	Hachis végétal au tofu (plat composé)	Pomme au caramel
	Produit laitier	Ratatouille	Choux-fleur persillés 	Pommes risolées		Pomme au caramel
	Dessert	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Pomme au caramel


Sous réserve d'approvisionnement


Le pain est issu de l'agriculture Biologique

S/S : sans sucre

 MSC pêche raisonnée

 Produits issus de l'agriculture biologique

 viande bovine française

 viande de porc française



productions locales (Auvergne Rhône Alpes)

viande origine UE

volaille d'origine française