

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 août 2021 AU 15 octobre 2021

Menu BIO LOCAL

	Du 30 août AU 03 septembre	Du 06 septembre AU 10 septembre	Du 13 septembre AU 17 septembre	Du 20 septembre AU 24 septembre
lundi	Pastèque Colombo de porc* / volaille Potatoes Petit suisse aromatisé BIO Cocktail de fruits (ind)	Salade de tortis Sauté de bœuf sauce tomate Haricots verts persillés Yaourt nature local Compote pomme framboise (ind)	Betteraves en salade Galette végétale Purée 3 légumes Brique de vache Fruit de saison	Macédoine fraîche vinaigrette LEGUMERIE Chili sin carne ** (et riz) Bûchette mélange Fruit de saison BIO Concombres BIO en salade à la menthe
mardi	Crêpe au fromage Aiguillette de poulet au jus Epinards BIO et croûtons P'tit cottentin nature Flan vanille nappé caramel (ind)	Melon Tajine de volaille aux olives et citron Semoule Camembert Fruit de saison	Trio de crudités vinaigre balsamique Boulettes de bœuf sauce indienne Petits pois BIO au jus Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Cordon bleu Poêlée de légumes (carottes, haricots verts...) Saint Bricet Tarte au flan Salade de pâtes Normandin de veau
mercredi	CENTRE DE LOISIRS FERME	Concombre frais BIO ciboulette LEGUMERIE Knack de volaille Purée de pommes de terre BIO Petit-suisse aromatisé Fruit de saison	Salade composée (salade, tomates, maïs) REPAS INTER G Paëlla au poulet** Epoisses AOP Liegeois chocolat BIO	Carottes fraîches BIO persillées LEGUMERIE Fromage fondu le carré Fruit de saison BIO Salade verte vinaigrette moutarde de Dijon Poulet Gaston Gérard Purée de pommes de terre Faiselle Compote de pommes cassis (ind)
jeudi	Tomates BIO croq'sel Lasagnes bolognaise ** Emmental Compote de pommes (ind)	Salade de pépinettes Falafels Courgettes béchamel LEGUMERIE Gouda Fruit de saison	Roulade de volaille Dos de colin sauce citron Gratin de chou fleur Yaourt nature local Fruit de saison	MENU A THEME N°1 Salade de blé Œufs Bio à la béchamel Haricots vert à l'ail Saint Paulin Fruit de saison
vendredi	Carottes râpées LEGUMERIE Sauté de veau marengo Riz BIO créole Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de tomates LEGUMERIE Filet de poisson sauce curry Lentilles BIO au jus Comté Crème dessert BIO	Céleri BIO vinaigrette LEGUMERIE Aiguillettes de poulet au thym Ratatouille fraîche LEGUMERIE Fraidou Brownie du chef	
lundi	Du 27 septembre AU 01 octobre Salade de choux fleurs Paupiette de veau au jus Farfalles Six de Savoie Fruit de saison	Du 04 octobre AU 08 octobre Radis beurre Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille Chou vert, Pommes de terre (façon potée) LEGUMERIE Yaourt aromatisé Local Muffin (ind)	Du 11 octobre AU 15 octobre Salade de pommes de terre au curry Calamars à la romaine Purée Dubarry (choux fleurs) Fromage ail et fines herbes Fruit de saison Céleri BIO râpé	Du 18 octobre AU 22 octobre Salade de blé BIO Filet de poulet au jus BIO Haricots verts à l'ail BIO Carré frais BIO Compote de poires BIO
mardi	Salade de lentilles à l'échalotes Quenelles sauce aurore Epinards hachés et croûtons Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade Coleslaw Sauté de bœuf aux oignons Macaroni Emmental Compote pomme banane (ind)	Macaronis carbonara* / carbonara de volaille et muscade Camembert BIO Crème caramel (ind)	Trio de crudités vinaigre balsamique Steak haché BIO Potatoes Comté Fruit de saison
mercredi	Tomates BIO en salade LEGUMERIE Roti de volaille BIO aux herbes Frites Tomme blanche Compote de pomme BIO (ind)	REPAS INTER G Cake du chef aux olives Aiguillette de poulet sauce forestière Brocolis BIO Bleu BIO Tarte au flan	Salade de pois chiche marocaine (épices couscous) Filet de poisson sauce crème Courgettes persillées Fromage blanc BIO (ind) Ananas aux épices douces	Salade verte Pavé fromager Epinards hachés BIO et croûtons Faiselle Clafoutis aux pommes du chef
jeudi	Salade verte BIO LEGUMERIE Nugget's de volaille Ratatouille fraîche LEGUMERIE Vache Picon Gâteau du chef aux pépites de chocolat Salade de haricots verts Filet de lieu sauce ciboulette	Potage BIO Crecy frais (carotte) LEGUMERIE Tortellini ricotta épinard sauce verte ** Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Salade de tomates au basilic Tajine de poulet aux 4 épices Semoule BIO Gouda Liégeois vanille (ind)	Velouté de légumes frais BIO LEGUMERIE Chipolatas* / Saucisse de volaille Lentilles au jus Bûche du Pilat Fruit de saison
vendredi	Compote de pomme BIO (ind) Salade verte BIO LEGUMERIE Nugget's de volaille Ratatouille fraîche LEGUMERIE Vache Picon Gâteau du chef aux pépites de chocolat Salade de haricots verts Filet de lieu sauce ciboulette Semoule Cantal AOP Fruit de saison	Brandade de poisson du chef ** Croc'lait Fruit de saison	Salade de concombre ciboulette LEGUMERIE Curry de légumes et boulghour au Massala ** Rondelé nature Tarte au citron	Tarte à l'oignon maison Moussaka ** Yaourt aromatisé local Fruit de saison