

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

2-sept.-19	3-sept.-19	4-sept.-19	5-sept.-19	6-sept.-19
Tomates persillées vinaigrette	Taboulé	Carottes/Mais	Macédoine mayonnaise	Pastèque
Concombres vinaigrette	Salade de riz niçois (Riz, thon, tomates, poivron vert, poivron rouge, maïs, olives)	Chou blanc aux pommes	Chou fleur vinaigrette	
Poisson pané + citron	Omelette au fromage	Cari de veau	Escalope de dinde sauce tomate	Brandade de colin
Coquillettes	Ratatouille/Pommes de terre	Riz madras (Riz, raisins secs, oignons, ananas)	Courgettes sauce tomates	Salade iceberg vinaigrette
Camembert	Fromage blanc aromatisé	Edam	Emmental	Petit moulé riche en calcium
Tomme blanche	Fromage blanc + sucre	Mimolette	Tomme grise	Saint Nectaire
Fruits de saison	Eclair chocolat	Fruits de saison	Gélatifé chocolat	Compote de pêches
			Gélatifé vanille	Compote de pommes
9-sept.-19	10-sept.-19	11-sept.-19	12-sept.-19	13-sept.-19
Céleri rémoulade	Betteraves mimosa	Concombres vinaigrette	Melon	Tomates ciboulette
Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts échalote	Salade iceberg aux croûtons		Chou blanc aux raisins
Filet poulet tandoori	Rôti de veau au thym	Bolognaise au thon	Carbonade Flamande	Pépité de filet colin pané aux trois céréales
Riz à l'indienne	Chou fleur à la crème	Macaroni + gruyère	Carottes persillées	Blé à la tomate sauce à part
Petit suisse aromatisé	Caré de l'est	Gouda	Petit suisse aromatisé	Velouté fruits
Petit suisse + sucre	Coulommiers	Edam	Petit suisse + sucre	
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Ananas au sirop	Moelleux au chocolat	Fruit de saison
O	Crème dessert praliné	Pêches au sirop		
16-sept.-19	17-sept.-19	18-sept.-19	19-sept.-19	20-sept.-19
Pastèque	Piémontaise	Céleri rémoulade	Salade farandole (Mais, radis rouge, chou blanc, salade, vinaigrette)	Carottes râpées vinaigrette
	Salade de lentilles	Tomates persillées	Concombres vinaigrette	Salade arc en ciel (Céleri, tomates, maïs, vinaigrette)
Rôti de dinde sauce forestière	Filet de colin sauce tomates	Rôti de bœuf mayonnaise	Boulette de veau sauce olives	Filet de hokî sauce brestoise
Purée de céleri	Duo courgettes en escabèche	Chou fleur béchamel	Semoule	Tortis au pistou
Fromage blanc + sucre	Fromage ail et fines herbes	Mimolette	Brie	Cantal
Fromage blanc aromatisé	Fromy	Saint Nectaire	Camembert	Gouda
Fruits de saison	Compote pommes poires Cocktail de fruits	Tarte aux pommes	Fruits de saison	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat
23-sept.-19	24-sept.-19	25-sept.-19	26-sept.-19	27-sept.-19
Melon	Saucisson à l'ail + cornichon Œufs durs mayonnaise	Pastèque	Salade iceberg maïs vinaigrette Carottes râpée à l'orange	Tomates basilic Chou rouge aux pommes vinaigrette
Croque Monsieur de dinde	Rougail saucisse Rougail de colin	Pizza au fromage	Poulet basquaise	Filet de colin doré au beurre
Poêlée méridionale (Tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivron rouge et poivron jaune)	Riz pilaf	Salade iceberg vinaigrette	Pommes de terre vapeur quartiers	Haricots verts champignons
Samos	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Gouda	Coulommiers
Vache qui rit	Yaourt nature + sucre	Emmental	Saint Paulin	Brie
Compote de pommes biscuité	Fruit de saison	Crème Mont blanc praliné	Fruits de saison	Poires au chocolat
Compote pommes bananes		Crème Mont blanc chocolat		

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »