



SEPTEMBRE 2022 SEM 35

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 01/09	VENDREDI 02/09
			Carottes râpées à la vinaigrette	Taboulé
			 Lasagne à la bolognaise	 Sauté de dinde aux basilic
			Salade verte	Ratatouille Riz pilaf
			Carré frais BIO	Fromage Blanc et sucre
			Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO



Fait maison



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée




Pêche durable

elior 



Du 5 septembre au 9 septembre 2022 SEM 36



LUNDI 05/09	MARDI 06/09	MERCREDI 07/09	JEUDI 08/09	VENDREDI 09/09
Coquillettes à la parisienne	Radis et beurre	Tomate vinaigrette	Melon charentais	Salade verte et croûtons
 Sauté de bœuf sauce Basquaise	 Colin pané et citron	 Paupiette de veau au jus	 Poulet Rôti	 Semoule et sa sauce végétarienne (lentilles, maïs, julienne de légumes, thym ...)
Chou romanesco persillés Flageolets	Riz Ratatouille	Pennes Courgettes persillées	Pommes sautées Haricots verts provençale	
Yaourt nature	Fraidou	Tomme noire	Camembert BIO	Edam BIO
Fruits de saison BIO	Crème dessert vanille	Donut au sucre	Purée de pommes fruits rouges  	Gâteau au yaourt vanille 



Fait maison



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée









Pêche durable

elior 



Du 12 septembre au 16 septembre 2022 SEM 37

LE JOUR DU 

LUNDI 12/09	MARDI 13/09	MERCREDI 14/09	JEUDI 15/09	VENDREDI 16/09
Betteraves à la vinaigrette	Tomate à la vinaigrette	Concombre BIO à la crème ciboulette	Melon jaune	Quiche lorraine
 Colin meunière et citron	 Sauté de dinde sauce dijonnaise	 Steak haché sauce tomate	 Couscous végétarien	 Sauté de veau sauce estragon
Macaronis Epinard béchamel	Poêlée de légumes	Riz pilaf Brocolis persillés		Carottes braissées Lentilles au jus
Gouda BIO	Brie BIO	Saint Paulin	Cotentin	Fromage frais nature
Fruit de saison	Beignet au chocolat	Crème dessert chocolat	 Purée de pomme banane	Fruit de saison BIO



Fait maison



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée




Pêche durable





Du 19 septembre au 23 septembre 2022 SEM 38

LE JOUR DU 

LUNDI 19/09	MARDI 20/09	MERCREDI 21/09	JEUDI 22/09	VENDREDI 23/09
Tomate vinaigrette et maïs	Taboulé	Radis et beurre	Melon charentais	Œufs Durs mayonnaise
 Penne Bolognaise	 Omelette fines herbes	 Emincé de dinde à la dijonnaise	Sauté porc au curry * Sauté dinde curry	 Brandade de poisson Salade verte
	Ratatouille Pdt risolées	Semoule Piperade	Mélange de Brocolis Riz à la tomate	
Tomme blanche	 St Nectaire	Cotentin	Fromage blanc + sucre	Petit moulé ail et fines herbes
  Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	Tarte au citron	Fruit de saison BIO



Fait maison



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée










Pêche durable





Du 26 septembre au 30 septembre 2022 SEM 39

LE JOUR DU 

LUNDI 26/09	MARDI 27/09	MERCREDI 28/09	JEUDI 29/09	VENDREDI 30/09
Trio de crudité à la vinaigrette échalote	Friand au fromage	Concombre crème ciboulette	Batavia et croustons	Œufs durs mayonnaise
 Paëlla au poisson	 Sauté de bœuf au curry	 Escalope de dinde normande	 Sauté de porc sauce charcutière <small>* sauté de dinde</small>	 Macaroni égréné végétal à la tomate
Petit pois au jus Carottes	Petit pois au jus Carottes	Haricots verts Semoule	Purée Pdt Brocolis	
Edam BIO	St Nectaire 	Carré de l'est	Fromage fondu président	Camembert BIO
Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO	Semoule au lait à la vanille	Fruit de saison	 Gâteau au chocolat



Fait maison



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Pêche durable

elior 