

	<i>Semaine du 01 sept au 05 septembre</i>	<i>Semaine du 08 sept au 12 septembre</i>	<i>Semaine du 15 sept au 19 septembre</i>	<i>Semaine du 22 sept au 26 septembre</i>
Lundi	Saute de veau BIO à la Saint Gilloise / Haricots rouge sauce tomate MENU de la RENTREE Riz Pilaf Camembert Beignet aux pommes	Salade de haricots beurre Semoule aux légumes du soleil Fromage blanc et sucre	Sauté de bœuf BIO sauce Paprika / Steak blé oignons Carottes BIO persillées Petit Suisse BIO aromatisé Madeleine	Rillettes de porc / Roulade de volaille et cornichons / Betteraves en salade Escalope de dinde à la crème / Omelette Petits pois BIO Yaourt aromatisé
Mardi	Crêpe au fromage Moussaka / Moussaka végétarienne Yaourt sucré	Salade de lentilles aux échalotes Rissollette de veau / Falafels Piperade de poivrons Mousse au chocolat	Lentilles BIO au curry Farfalles BIO Gouda Fruit	Salade de pois chiche vinaigrette au cumin Boulette d'agneau sauce printanière / Steak de soja Aubergines BIO à la tomate et pépinettes HVE Fruit BIO
Mercredi	REPAS FROID Pastèque Rôti de dinde et ketchup / Œufs et mayonnaise Salade de pommes de terre BIO aux échalotes Compote de pommes BIO	Salade de riz Paleron de bœuf sauce brune / Pané fromage épinard Courgettes persillées Fruit BIO	Salade de tomates BIO au basilic Filet de colin sauce colombo / Haricots rouges à la tomate Quinoa BIO Fromage blanc et sucre	Filet de colin pané et citron / Pané de blé fromage épinards Ratatouille Camembert Tarte au flan
Jeudi	Filet de poisson meunière / Galette de soja Ratatouille Petit Suisse BIO aromatisé Fruit	Carottes râpées BIO vinaigrette Spaghettis BIO à la carbonara / carbonara de volaille / lentilles à la tomate et fromage râpée Edam	Salade verte Paella au poulet / Pois chiches à l'orientale Riz de Camargue Gâteau Quesada Pagiesia	Melon Hachis parmentier / Lasagnes végétarienne Croc lait bio
Vendredi	Salade verte BIO et croûtons Boulettes blé pois pistou Courgettes persillées Petit Moulé	Pizza au fromage Poisson aioli / Boulettes sarrasin lentilles Légumes aioli (pommes de terre, haricots verts, carottes) Fruit	Salade de boulgour BIO, tomates & olives Filet de merlu sauce à l'aneth / Quenelles à la crème Gratin de courgettes Fruit	Salade de blé BIO aux olives et tomates Crispy d'or emmental Epinards à la crème Fruit BIO

LEGENDE

- Menu végétarien
- Produit issu de l'agriculture bio
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- MSC- Pêche durable
- Label Rouge
- Appellation d'Origine Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Viande Française
- Produit de saison
- Recette Maison
- Dessert Maison
- Régions UltraPériphériques (Produit d'Outremer)

	<i>Semaine du 29 sept au 03 octobre</i>	<i>Semaine du 06 oct au 10 octobre</i>	<i>Semaine du 13 oct au 17 octobre</i>	<i>Semaine du 20 oct au 24 octobre</i>	<i>ALSH</i>	<i>Semaine du 27 oct au 31 octobre</i>	<i>ALSH</i>
Lundi	Salade de tomates Chili sin carne (pépites d'épeautre BIO) Riz BIO de Camargue Fruit BIO	Saute de dinde sauce Vallée d'Auge / Falafels Epinards BIO à la crème Rondelé BIO Donuts	<p>S e m a i n e d u s o u t</p> <p>Semaine en cours d'élaboration</p>	Bœuf BIO façon bourguignon / Pois chiches à la provençale Farfalles BIO Camembert Compote de pomme BIO		Filet de colin pané et citron / Croustillant Courgettes en béchamel Gouda Fruit	
Mardi	Carottes BIO vinaigrette Sauté de porc / Sauté de volaille à la diable / Pois chiches à la provençale Semoule Coulommiers	Crêpe au fromage Hachis parmentier à l'égrené d'épeautre BIO, pois chiches BIO, lentilles BIO et légumes Fruit BIO		Salade de pâtes BIO au pistou Poulet sauce forestière / Boulette de blé façon thai Carottes BIO persillées Petit Suisse BIO aromatisé		Salade indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry) Gratin de pommes de terre BIO à l'emmental Fromage blanc et sucre	
Mercredi	Cake chèvre et miel Sauté de veau BIO à la crème / Boulettes blé pois pistou Haricots verts BIO persillés Fruit BIO	Émince de poulet sauce à l'estragon / Croustillant au fromage Ratatouille Brie BIO Biscuits		Salade verte BIO Œufs brouillés Purée de brocolis Gâteau basque		Salade de haricots verts Sauté de dinde sauce basquaise / Haricots rouge Riz de Camargue Coulommiers	
Jeudi	Salade de tortis BIO Cordon bleu / Galette pané pois légumes Gratin de courgettes Petit suisse bio aromatisé	Salade de pommes de terre BIO maïs et tomate Bœuf BIO mironton / Galette de soja Carottes BIO persillées Fruit BIO		Céleri et carottes BIO mayonnaise Steak haché & Ketchup / Pané blé fromage épinards Pommes noisettes Mme Loik		Sauté de bœuf BIO sauce Stroganoff / Omelette Haricots blancs à la tomate Croc lait BIO Fruit BIO	
Vendredi	Filet de lieu sauce citron / lentilles au curry Pommes de terre BIO Chanteneige BIO Compote de pommes BIO	Salade verte vinaigrette Calamars à la crème Espagnole / Haricots rouge et maïs Riz BIO de Camargue Flan vanille		Salade de lentilles aux échalotes Calamars à la romaine et citron / Steak blé oignons Choux fleurs BIO persillés Fruit BIO		Salade de légumes MENU Halloween Carottes persillées Gâteau au chocolat	

	Semaine du 01 sept au 05 septembre	Semaine du 08 sept au 12 septembre	Semaine du 15 sept au 19 septembre	Semaine du 22 sept au 26 septembre
Lundi	MENU de la RENTREE Menu de veau BIO à la Saint Gilloise / Haricots rouge sauce tomate Riz Pilaf Camembert Beignet aux pommes	Salade de haricots beurre Semoule aux légumes du soleil Fromage blanc sucré	Sauté de bœuf BIO sauce Paprika / Steak blé oignons Carottes BIO persillées Petit Suisse BIO aromatisé Madeleine	Rillettes de porc / Roulade de volaille et cornichons / Betteraves en salade Escalope de dinde à la crème / Omelette Petits pois BIO Yaourt aromatisé
Mardi	Crêpe au fromage Moussaka / Moussaka végétarienne Yaourt sucré	Salade de lentilles aux échalotes Rissollette de veau / Falafels Piperade de poivrons Mousse au chocolat	Lentilles BIO au curry Farfalles BIO Gouda Fruit	Salade de pois chiche vinaigrette au cumin Boulette d'agneau sauce printanière / Steak de soja Aubergines BIO à la tomate et pépinettes HVE Fruit BIO
Mercredi	REPAS FROID Betteraves vinaigrette Rôti de dinde et ketchup / Œufs et mayonnaise Salade de pommes de terre BIO aux échalotes Compote de pommes BIO	Paleron de bœuf sauce brune / Pané fromage épinard Courgettes persillées Fruit BIO	Betteraves vinaigrette Filet de colin sauce colombo / Haricots rouges à la tomate Quinoa BIO Fromage blanc sucré	Filet de colin pané et citron / Pané de blé fromage épinards Ratatouille Camembert Tarte au flan
Jeudi	Filet de poisson meunière / Galette de soja Ratatouille Petit Suisse BIO aromatisé Fruit	Carottes râpées BIO vinaigrette Spaghettis BIO à la carbonara / carbonara de volaille / Lentilles à la tomate et fromage râpée Edam	Salade verte Paella au poulet / Pois chiches à l'orientale Riz de Camargue Gâteau Quesada Pagiesa	Concombre vinaigrette Hachis parmentier / Lasagnes végétarienne Croc lait bio
Vendredi	Salade verte BIO et croûtons Boulettes blé pois pistou Courgettes persillées Petit Moulé	Pizza au fromage Poisson aïoli / Boulettes sarrasin lentilles Légumes aïoli (pommes de terre, haricots verts, carottes) Fruit	Salade de boulgour BIO, tomates & olives Filet de merlu sauce à l'aneth / Quenelles à la crème Gratin de courgettes Fruit	Salade de blé BIO aux olives et tomates Crispy d'or emmental Epinards à la crème Fruit BIO

LEGENDE

-  Menu végétarien
-  Produit issu de l'agriculture bio
-  Produit Local
-  Haute Valeur Environnementale
-  MSC- Pêche durable
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégée
-  Viande Française
-  Produit de saison
-  Recette Maison
-  Dessert Maison
-  Régions UltraPériphériques (Produit d'Outremer)

	Semaine du 29 sept au 03 octobre	Semaine du 06 oct au 10 octobre	Semaine du 13 oct au 17 octobre	Semaine du 20 oct au 24 octobre	ALSH	Semaine du 27 oct au 31 octobre	ALSH	
Lundi	Salade de haricots vert Chili sin carne (pépites d'épeautre BIO) Riz BIO de Camargue Fruit BIO	Saute de dinde sauce Vallée d'Auge / Falafels Epinards BIO à la crème Rondelé BIO Donuts	<p>S</p> <p>e</p> <p>m</p> <p>a</p> <p>i</p> <p>n</p> <p>e</p> <p>d</p> <p>u</p> <p>s</p> <p>o</p> <p>t</p> <p>Semaine en cours d'élaboration</p>	Bœuf BIO façon bourguignon / Pois chiches à la provençale Farfalles BIO Camembert Compote de pomme BIO		Filet de colin pané et citron / Croustillant Courgettes en béchamel Gouda Fruit		
Mardi	Carottes BIO vinaigrette Sauté de porc / Sauté de volaille à la diable / Pois chiches à la provençale Semoule Camembert	Crêpe au fromage Hachis parmentier à l'égrené d'épeautre BIO, pois chiches BIO, lentilles BIO et légumes Fruit BIO		Poulet sauce forestière / Boulette de blé façon thai Carottes BIO persillées Petit Suisse BIO aromatisé Salade verte BIO	Salade de pâtes BIO au pistou		Chou blanc & mayonnaise curry Gratin de pommes de terre BIO à l'emmental	
Mercredi	Cake chèvre et miel Sauté de veau BIO à la crème / Boulettes blé pois pistou Haricots verts BIO persillés Fruit BIO	Émincé de poulet sauce à l'estragon / Croustillant au fromage Ratatouille Brie Biscuits		Œufs brouillés Purée de brocolis Gâteau basque			Salade de haricots verts Sauté de dinde sauce basquaise / Haricots rouge Riz de Camargue Camembert	
Jeudi	Salade de tortis BIO Cordon bleu / Galette pané pois légumes Gratin de courgettes Petit suisse bio aromatisé	Salade de pommes de terre BIO maïs et tomate Bœuf BIO mironton / Galette de soja Carottes BIO persillées Fruit BIO		Céleri et carottes BIO mayonnaise Steak haché & Ketchup / Pané blé fromage épinards Pommes noisettes Mme Loik			Sauté de bœuf BIO sauce Stroganoff / Omelette Haricots blancs à la tomate Croc lait BIO Fruit BIO	
Vendredi	Filet de lieu sauce citron / Lentilles au curry Pommes de terre BIO Chanteneige BIO Compote de pommes BIO	Salade verte vinaigrette Calamars à la crème Espagnole / Haricots rouge et maïs Riz BIO de Camargue Flan vanille		Salade de lentilles aux échalotes Calamars à la romaine et citron Choux fleurs BIO persillés Fruit BIO			Salade verte BIO à la mimolette Filet de lieu sauce Safrané / Galette pané pois légumes MENU Halloween Carottes persillées Gâteau au chocolat	