

# Semaine du 02 septembre au 06 septembre

**lundi**



*Pamplemousse*

Hachis Parmentier

*Salade verte*

Fromage blanc



**mardi**



*Céleri rémoulade*

Rôti de poulet sauce dijonnaise

Boulgour

Mini cabrette bio



Banane



**mercredi**



*Melon*

Cordon bleu de volaille

Purée

Kiri

Crème dessert vanille



**jeudi**



*Tomate vinaigrette*

Saucisse



Lentilles

Camembert

Crêpe



**vendredi**



*Pâté en croûte Richelieu*

Bouchée à l'orientale

Semoule et légumes couscous

Vache qui rit bio



Marmelade de pommes



**Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite bon appétit**

Produits locaux



Produits bio



Repas végétarien



*Fruits et légumes de saison ( en italique)*

La viande bovine servie est exclusivement d'origine française



# Semaine du 09 septembre au 13 septembre

**lundi**



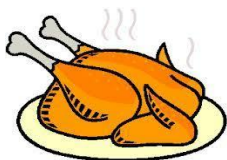
Betteraves vinaigrette

**Poulet fermier rôti** 

Trio de légumes

Mini roulé babybel

Petits pots de crème noisette



**mardi**



*Concombre bulgare*

Langue de bœuf piquante

Pommes smile


Yaourt crémeux aux fraises



**mercredi**



Salade d'armor

Palet de porc aux oignons 

Boullgur


Mini leerdammer

Liégeois pomme abricot



**jeudi**




*Carottes râpées vinaigrette* 

Paupiette de volaille aux giroles 

Petits pois

Mini cabrette bio 

Gâteau de blé noir au chocolat 



**vendredi**



Macédoine mayonnaise 

Brandade de poisson

*Salade verte*


Mini roulé aux herbes

*Poire* 



**Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite bon appétit**

Produits locaux 

Produits bio 

Repas végétarien 

*Fruits et légumes de saison ( en italique)*

La viande bovine servie est exclusivement d'origine française



# Semaine du 16 septembre au 20 septembre

**lundi**



Salade coleslaw



**mardi**



Tomates vinaigrette



**mercredi**



Saucisson à l'ail

**jeudi**



Pamplemousse

**vendredi**



Salade Piémontaise aux œufs



Croustillant de poulet aux céréales

Rôti de porc au jus



Boulette d'agneau à l'ancienne

Galette saucisse



Filet de poisson frais  
sauce citronnée



Haricots verts persillés

Compote de pomme

Purée

Salade verte

Poêlée de légumes aux brocolis

Brin d'affinois

Chanteneige bio



Camembert

Emmental bio



Mousse crème brûlée

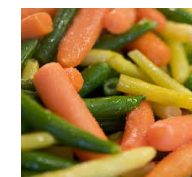
Ile flottante

Banane



Tarte abricots et amandes

Fromage blanc à la fraise



**Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite bon appétit**

Produits locaux



Produits bio



Repas végétarien



*Fruits et légumes de saison ( en italique)*

La viande bovine servie est exclusivement d'origine française



# Semaine du 23 septembre au 27 septembre

**lundi**



**mardi**



**mercredi**



**jeudi**



**vendredi**



**Les vendanges**



*Concombre au surimi*

*Radis beurre*

*Céleri rémoulade*

*Betteraves*

Nuggets de blé

Boulette de bœuf aux épices

Sauté de porc aux lentilles

Paupiette du pêcheur à la crème

Pâtes bio aux petits légumes

Carottes et haricots rouges



Julienne de légumes



Camembert

Saint Paulin

,

Mini Leerdammer

Cara kid et biscuit au chocolat

Compote de pommes

Yaourt nature sucré



Banane



**Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite bon appétit**

Produits locaux



Produits bio



Repas végétarien



*Fruits et légumes de saison ( en italique)*

La viande bovine servie est exclusivement d'origine française



# Semaine du 30 septembre au 04 octobre

**lundi**



*Rillettes*

Bœuf bourguignon

Coquillettes bio



Fromage blanc sur lit de fruit



**mardi**



*Macédoine vinaigrette*

Aiguillettes de poulet  
à la normande

Frites

Kiri

Pomme



**mercredi**



*Pêche au thon*

Jambon au four

Semoule

Mini babybel

Prunes



**jeudi**



*Salade d'armor*

Ficelle Picarde 

Salade verte

Pavé d'affinois

Crêpe chocolat noisette 



**vendredi**



*Pamplemousse*

Aiguillettes de colin aux graines

Courgette provençale


Camembert

Tarte framboises



**Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite bon appétit**

Produits locaux 

Produits bio 

Repas végétarien 

*Fruits et légumes de saison ( en italique)*

La viande bovine servie est exclusivement d'origine française