



Semaine du : 31 août au : 06 septembre

lundi



mardi



mercredi



jeudi



vendredi



Tomate vinaigrette

Melon

Carottes râpées

Salade coleslaw

Lasagnes

Cordon bleu de volaille

Galette saucisse

Blanquette de poisson

Salade verte

Tortis bio

Salade verte

Riz

Camembert

Chanteneige

Tome grise

Babybel

Banane

Crème dessert vanille

Crêpe chocolat

Prunes



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

Produits locaux ou bio

Fruits et légumes de saison

la viande bovine servie est exclusivement d'origine française



Semaine du : 07 septembre au : 13 septembre

lundi



Pamplemousse

Pané de blé

Haricots verts persillés

Emmental bio

Salade de fruits frais



mardi



Céleri rémoulade

Paupiette de veau aux olives

Boulgour

Mini cabrette bio

Banane



mercredi



Melon

Boulette de bœuf aux oignons

Salsifis au beurre

Kiri bio

Crème dessert pistache



jeudi



Tomate vinaigrette

Saucisse

Lentilles cuisinées

Camembert bio

Crêpe



vendredi



Pâté en croûte Richelieu
cornichon

Filet de poisson sauce brocolis

Semoule

Saint moret bio

Fondant chocolat bio



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

Produits locaux ou bio

Fruits et légumes de saison

la viande bovine servie est exclusivement d'origine française



Semaine du : 14 septembre au : 20 septembre

lundi



Salade Charlemagne

Poitrine de dinde braisée

Petits pois

Mimolette bio

Petits suisses aux fruits bio



mardi



Concombre bulgare

Galette œuf fromage

Salade verte

Tome grise bio

Mousse chocolat bio



mercredi



Salade d'Armor

Palet de porc aux oignons

Boullgur

Mini leerdammer

Liégeois fruits jaunes



jeudi



Carottes râpées vinaigrette

Paupiette de volaille aux girolles
au jus

Trio de légumes

Camembert bio

Gâteau de blé noir au chocolat



vendredi



Macédoine mayonnaise

Brochette de poisson marinée

Pommes de terre aux brocolis

Chanteneige bio

Poire



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

Produits locaux ou bio

Fruits et légumes de saison

la viande bovine servie est exclusivement d'origine française



Semaine du : 21 septembre au : 27 septembre

lundi



Concombre tzatziki

Croustillant de poulet aux
céréales

Haricots verts persillés

Maasdamer bio

Liégeois chocolat bio



mardi



Tomates vinaigrette

Rôti de porc au jus

Compote de pomme

Chanteneige bio

Ile flottante



mercredi



Saucisson à l'ail cornichon

Omelette

Frites

Brie bio

Prunes



jeudi



Pamplemousse

Galette saucisse

Salade verte (laitue)

Emmental bio

Orange



vendredi



Salade Piémontaise aux œufs

Saucisses végétales

Poêlée de légumes aux brocolis

Brebicrème

Dessert aux pommes et vanille



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

Produits locaux ou bio

Fruits et légumes de saison

la viande bovine servie est exclusivement d'origine française



Semaine du : 28 septembre au : 04 octobre

lundi



Pizza légumes

Escalope de poulet mariné

Pommes smiles

St Paulin bio

Raisin



mardi



Tomates au surimi

Sauté de veau marengo

Pâtes bio aux petits légumes

Calin aux fruits



mercredi



Radis beurre

Boulette de bœuf aux 4 épices

Carottes et haricots rouges

Emmental bio

Compote de pommes



jeudi



Betteraves

Parmentier de légumes

Salade verte

Yaourt nature fermier sucré



vendredi



Carottes râpées

Aiguillette de poisson aux graines

Julienne de légumes

Mini babybel

Banane



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

Produits locaux ou bio

Fruits et légumes de saison

la viande bovine servie est exclusivement d'origine française