

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Betteraves aux pommes vinaigrette Sauceuse fumée* aux herbes Haricots blancs à la tomate Suisse aromatisé Poire	Salade batavia vinaigrette Cordon bleu Petits pois au romarin Fromage frais Petit moulé Banane	Œuf dur mayonnaise Emincés de dinde sauce crème Haricots verts Duo de fromage blanc et compote, pépites de spirulioos	Jus de pamplemousse Filet de colin meunière et citron Epinards et pommes de terre béchamel Brie Pomme

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Carottes râpées vinaigrette Filet de poulet au jus Pâtes Coquillettes Brie Compote pomme	Concombre vinaigrette au fromage blanc Paupiette de veau aux herbes Haricots verts à l'huile d'olive Tomme blanche Gaufre Liégeoise	<b>Menu de la rentrée</b> Salade iceberg vinaigrette Pizza au fromage du chef Yaourt au lait entier nature et sucre Ferme de Villain (78) Banane sauce chocolat + emploi du temps	Saucisson à l'ail et cornichons Poisson meunière Pomme de terre vapeurs Fromage blanc nature et sucre (4g) Pastèque

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Radis et beurres Dos de colin sauce citronnée Pâtes coquillettes Brie en pointe Prunes	Salade verte aux dés de mimolette Normandin de veau sauce crème Semoule Yaourt nature sucré Beignet aux pommes	<b>HAPPY TARTERIE</b> Concombre vinaigrette Quich' o bolo du chef Salade mêlée vinaigrette Suisses aux fruits Banane	Carottes râpées vinaigrette Chili sin carne Riz Edam Crème dessert au chocolat Ferme de Sigy (77)

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Chou Fleur sauce vinaigrette moutardée à l'ancienne Merguez Purée de pomme de terre et courgettes Fromage frais Petit Moulé Nature Pomme	Tomate vinaigrette balsamique Gratin de tortis aux légumes d'été Emmental râpé Mousse au chocolat au lait	C'est moi qui choisiss! Concombre vinaigrette et feta ou maïs Colin sauce à l'aneth Pommes de terre persillées Fromage fondu Carré fondu Prunes	Salade verte vinaigrette Hachis parmentier Edam Flan vanille nappé caramel

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Salade verte vinaigrette Sauté de poulet sauce crème Pommes de terre vapeurs persillées Camembert Compote pomme abricot	Betterave vinaigrette Bouchées de porc* sauce charcutière Blé pilaf Fromage frais Chantailou ail et fines herbes Mousse au chocolat au lait	Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce normande Semoule Gouda Flan nappé caramel	<b>Repas Montagnard</b> Salade verte vinaigrette Tartiflette* Fromage blanc et confiture de myrtilles Madeleine

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Melon Emincé de poulet sauce brune Semoule Brie Mousse au chocolat au lait	<b>MENU DU SPORTIF</b> (coupe du monde rugby) Salade vitaminé (carottes, betterave, soja, vinaigrette) Bolognaise aux épices italiennes Pâtes coquillettes Emmental râpé Barre de céréales	Tomate vinaigrette au poivron Poisson pané Haricots verts à l'estragon Camembert Compote de pomme abricot	Entrée du bout des doigts (emmental, mimolette, tomate cerises) Colin sauce crème Purée de pomme de terre et carotte Suisse nature sucré Crème dessert vanille

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Carottes râpées vinaigrette Poisson pané et ketchup Chou fleur et pomme de terre béchamel Suisse aux fruits Poire	Salade mêlée vinaigrette Chipolatas grillée* sauce Niçoise Semoule Brie Flan nappé caramel	<b>Menu pour la rentrée</b> Betterave BIO vinaigrette à l'ail Riz BIO cuisinés aux allumettes de dinde façon à la reine Yaourt nature LOCAL BIO et sucre Quart de lait (95) Pomme BIO	Salade de tomate et mozarella vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de bœuf façon bourguignon Pâtes tortis Yaourt nature sucré Gâteau du chef à la vanille



<b>lundi 02 septembre</b> Carottes râpées vinaigrette Filet de poulet au jus Pâtes Coquillettes Brie Compote pomme	<b>mardi 03 septembre</b> Concombre vinaigrette au fromage blanc Paupiette de veau aux herbes Haricots verts à l'huile d'olive Tomme blanche Gaufre Liégeoise	<b>jeudi 05 septembre</b> <b>Menu de la rentrée</b> Salade iceberg vinaigrette Pizza au fromage du chef Yaourt au lait entier nature et sucre Ferme de Villain (77) Banane sauce chocolat * emploi du temps	<b>vendredi 06 septembre</b> Saucisson à l'ail* et cornichons œuf dur mayonnaise Poisson meunière Pomme de terre vapeurs Fromage blanc nature et sucre (4g) Pastèque	<b>lundi 30 septembre</b> Salade de chou blanc et carottes vinaigrette Boulettes de bœuf au jus Purée de pomme de terre Edam Mousse au chocolat au lait	<b>mardi 01 octobre</b> Céleri au fromage blanc au cumin Cordon bleu Petits pois au romarin Fromage frais Petit moulé Banane	<b>jeudi 03 octobre</b> C'est moi qui choisis : Toast et sardine ou Toast et houmous Lieu sauce amoricaine Pâtes Macaronis Fromage blanc nature et sucre Banane	<b>vendredi 04 octobre</b> Brocolis sauce vinaigrette au fromage blanc Sauté de porc* sauce dijonnaise Riz Fromage fondu Vache qui rit Raisins
---	--	---	--	--	--	--	--

<b>lundi 09 septembre</b> Radis et beurre Merguez Purée de pomme de terre et courgettes Fromage frais Petit Moulé Nature Pomme	<b>mardi 10 septembre</b> Tomate vinaigrette balsamique Gratin de tortis aux légumes d'été Emmental râpé Mousse au chocolat au lait	<b>jeudi 12 septembre</b> C'est moi qui choisis : Concombre vinaigrette et feta ou maïs Haut de cuisson de poulet rôti Epinards et pomme de terre béchamel Yaourt nature sucré Clafoutis pomme poire du chef	<b>vendredi 13 septembre</b> Salade verte vinaigrette Hachis parmentier Edam Flan vanille nappé caramel	<b>lundi 07 octobre</b> Radis et beurre Dos de colin sauce citronnée Pâtes coquillettes Brie en pointe Prunes	<b>mardi 08 octobre</b> Potage de potiron Normandin de veau sauce crème Semoule Yaourt nature sucré Beignet aux pommes	<b>jeudi 10 octobre</b> <b>HAPPY TARTERIE</b> Concombre vinaigrette Quich'o bolo du chef Salade mêlée vinaigrette Suisse aux fruits Banane	<b>vendredi 11 octobre</b> Carottes râpées vinaigrette Chili sin carne Riz Edam Crème dessert au chocolat Ferme de Sigy (77)
--	---	--	---	--	---	--	--

<b>lundi 16 septembre</b> Melon Emincé de poulet sauce brune Semoule Brie Mousse au chocolat au lait	<b>mardi 17 septembre</b> <b>MENU DU SPORTIF</b> (coupe du monde rugby) Salade vitaminé (carottes, betterave, soja, vinaigrette) Bolognaise aux épices italiennes Pâtes coquillettes Emmental râpé Barre de céréales	<b>jeudi 19 septembre</b> Velouté de courgettes Gratin de pommes de terre au jambon*	<b>vendredi 20 septembre</b> Courgettes vinaigrette au pesto Rôti de dinde sauce Kebab Semoule Fromage frais Petit moulé Crème dessert chocolat	<b>lundi 14 octobre</b> Champignons sauce fromage blanc ciboulette ou champignons à la grecque Filet de lieu sauce rougail Chou fleur béchamel Yaourt aromatisé Poire	<b>mardi 15 octobre</b> Chou rouge aux pommes Bouchées de porc* sauce charcutière Blé pilaf Chantailou ail et fines herbes Mousse au chocolat au lait	<b>jeudi 17 octobre</b> Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce normande Semoule Gouda Flan nappé caramel	<b>vendredi 18 octobre</b> <b>Repas Montagnard</b> Salade verte vinaigrette Tartiflette* Fromage blanc et confiture de myrtilles Madeleine
---	---	--	---	--	--	---	---

<b>lundi 23 septembre</b> Carottes râpées vinaigrette Poisson pané et ketchup Chou fleur et pomme de terre béchamel Suisse aux fruits Poire	<b>mardi 24 septembre</b> Salade mêlée vinaigrette Chipolatas grillée* sauce Niçoise Semoule Brie Flan nappé caramel	<b>jeudi 26 septembre</b> <i>Menu pour la planète</i> Betterave BIO vinaigrette à l'ail Riz BIO cuisinés aux allumettes de dinde façon à la reine Yaourt nature LOCAL BIO et sucre Quart de lait (95) Pomme BIO	<b>vendredi 27 septembre</b> Salade de tomate et mozarella vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de bœuf façon bourguignon Pâtes tortis Yaourt nature sucré Gâteau du chef à la vanille
--	---	---	--