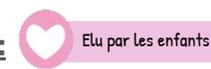


# Menus du 02 Septembre au 22 Octobre 2021

Légende :



France AGRIMER - AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES

LUNDI 30 AOUT	MARDI 31 AOUT	JEUDI 02 SEPT.	VENDREDI 03 SEPT.
		MACEDOINE DE LEGUMES PANE FROMAGER SAUCE TOMATE <b>COQUILLETES</b> <b>FROMAGE BLANC BIO</b>	<b>PASTEQUE BIO</b> EMINCE DE BOEUF SAUCE CARBONNADE <i>SV : NUGGETS DE POISSON</i> FRITES AU FOUR <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
LUNDI 06 SEPT.	MARDI 07 SEPT.	JEUDI 09 SEPT.	VENDREDI 10 SEPT.
<b>CAROTTES RAPEES BIO</b> OMELETTE SEMOULE RATATOUILLE <b>YAOURT NATURE BIO</b>	CELERI AU CURRY ROTI DE PORC SAUCE BONTEMPS <i>SV : FALAFELS</i> LENTILLES CUISEES <b>POMME BIO</b>	TOMATES VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE FRUIT DE SAISON	DOS DE COLIN SAUCE CITRON PUREE CRECY <b>FROMAGE BIO</b> <b>GATEAU AU YAOURT MAISON</b>
LUNDI 13 SEPT.	MARDI 14 SEPT.	JEUDI 16 SEPT.	VENDREDI 17 SEPT.
<b>MELON BIO</b> EMINCE DE DINDE <i>SV : MEDAILLON DE SURIMI</i> GRATIN DE PATES A L'ITALIENNE <b>YAOURT NATURE BIO</b>	PATE A L'ECHALOTE SAUCISSE DE VOLAILLE AU MAROILLES <i>SV : GALETTE DE QUINOA A LA PROVENCALE</i> POMMES DE TERRE CAROTTES A L'ETUVEE POIRE	HACHIS PARMENTIER VEGETAL SALADE VERTE VINAIGRETTE TARTARE <b>BANANE BIO</b>	<b>CONCOMBRES BIO</b> COEUR DE MERLU SAUCE AUX AROMATES <b>RIZ PILAF</b> EPINARDS A LA CREME <b>FROMAGE BLANC NATURE BIO</b>
LUNDI 20 SEPT.	MARDI 21 SEPT.	JEUDI 23 SEPT.	VENDREDI 24 SEPT.
OEUF DUR SAUCE PAPRIKA SAUTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE <i>SV : STEAK DU FROMAGER</i> POMMES VAPEURS COURGETTES A LA TOMATE <b>RAISIN BLANC BIO</b>	SALADE VERTE VINAIGRETTE TORTELLINI AU FROMAGE <b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>	BEIGNET DE POISSON SAUCE MAYONNAISE COEUR DE BLE POIREAUX A LA CREME <b>BRIE BIO</b> <b>YAOURT NATURE BIO</b>	VELOUTE DE LEGUMES ROTI DE BOEUF SAUCE FORESTIERE <i>SV : TARTE AUX POIREAUX</i> POMMES BOULANGERES POELEE DE LEGUMES FROMAGE BLANC A LA CASSONADE

LUNDI 27 SEPT.	MARDI 28 SEPT.	JEUDI 30 SEPT.	VENDREDI 01 OCT.
FILET DE POULET SAUCE VALLEE D'AUGE <i>SV : CREPE AU FROMAGE</i> POMMES VAPEURS CHOU ROUGE FROMAGE <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>CAROTTES RAPEES BIO</b> CROUSTY FROMAGE POMMES PERSILLEES FONDUE DE POIREAUX <b>TARTE AU FLAN</b>	<b>CELERI FRAIS BIO</b> SAUTE DE BOEUF SAUCE BOURGUIGNONNE <i>SV : GALETTE DE SOJA</i> TORSADES <b>FROMAGE BLANC BIO</b>	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE VINAIGRETTE <b>ORANGE BIO</b>
LUNDI 04 OCT.	MARDI 05 OCT.	JEUDI 07 OCT.	VENDREDI 08 OCT.
VELOUTE DE POTIRON ROTI DE PORC SAUCE A L'ANCIENNE <i>SV : NUGGETS DE BLE</i> POMMES FONDANTES BROCOLIS A LA CREME <b>YAOURT NATURE BIO</b>	MACEDOINE DE LEGUMES <b>OMELETTE</b> AU FROMAGE POMMES ROSTIS AUX OIGNONS COURGETTES A L'AIL <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>QUICHE LORRAINE MAISON</b> <i>SV : QUICHE AU FROMAGE MAISON</i> SALADE VERTE VINAIGRETTE <b>CAMEMBERT BIO</b> ANANAS AU SIROP	PATE DE CAMPAGNE EMINCE DE BOEUF SAUCE FORESTIERE <i>SV : PAVE DE POISSON GRATINE</i> POMMES DE TERRE CAROTTES AU JUS CREME DESSERT CAMEL
LUNDI 11 OCT.	MARDI 12 OCT.	JEUDI 14 OCT.	VENDREDI 15 OCT.
NUGGETS DE BLE SAUCE MILANAISE POMMES DE TERRE GRATIN DE LEGUMES <b>EDAM BIO</b> MOUSSE AU CHOCOLAT	ROULE AU FROMAGE DOS DE COLIN SAUCE PERSILLADE <b>RIZ AUX LEGUMES</b> FRUIT DE SAISON	<b>SALADE ROMEO BIO</b> EMINCE DE BOEUF A LA HONGROISE <i>SV : BEIGNETS DE POISSON</i> COQUILLETES FROMAGE RAPE <b>KIWI BIO</b>	VELOUTE DE LEGUMES CHIPOLATAS <i>SV : OMELETTE</i> POMMES VAPEUR RAGOUT DE NAVETS FROMAGE BLANC A LA CASSONADE
LUNDI 17 OCT.	MARDI 19 OCT.	JEUDI 21 OCT.	VENDREDI 22 OCT.
VELOUTE DE POIREAUX SAUTE DE BŒUF <i>SV : OMELETTE</i> CH'TI POT AU FEU TARTE AU SUCRE	<b>CHOU BLANC BIO</b> ROTI DE PORC AUX QUATRE EPICES <i>SV : GALETTE DE SOJA</i> PETITS POIS JEUNES CAROTTES <b>COULOMMIERS BIO</b> <b>ORANGE BIO</b>	CELERI FRAIS <b>PASTASOTTO AUX COURGETTES</b> <b>ET AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES</b> <b>FROMAGE BLANC NATURE BIO</b>	POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE <b>GOUDA BIO</b> ECLAIR AU CHOCOLAT