

ANNÉE SCOLAIRE 2021 - 2022 / 1ère période du 6 septembre au 22 octobre

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
36	6 SEPTEMBRE	7 SEPTEMBRE	8 SEPTEMBRE	9 SEPTEMBRE	10 SEPTEMBRE
	Carottes râpées bio Carré de porc (VF) Flageolets verts Leerdammer Flan caramel	Salade armoricaine Escalope viennoise Poêlée maraîchère Boursin tartine Fruit de saison	Regas végétariens Salade de saison Omelette fromage Pommes rôtis Petits suisses Compote de fruits	Betteraves rouges bio Emincé de bœuf (VF) Coquillettes au beurre Samos Eclair chocolat	Salade barbecue Nuggets de poisson Choux-fleurs au gratin Brie Fruit de saison
37	13 SEPTEMBRE	14 SEPTEMBRE	15 SEPTEMBRE	16 SEPTEMBRE	17 SEPTEMBRE
	Salade Coleslaw bio Sauté de veau marenco (VF) Riz pilaf Vache qui rit Compote de fruits	Salade de lentilles Cervelas Obernois Bouquetière de légumes Camembert Crème dessert vanille	Terrine de poisson Rôti de dinde (VF) Gratin "Tonic" Bonbel Fruit de saison	Salade douceur / crudités Cœur filet de merlu Purée de courgette Bûche du Pilat Liégeois aux fruits	Macédoine de légumes Spaghetti Bolognaise Yaourt nature Fruit de saison
38	20 SEPTEMBRE	21 SEPTEMBRE	22 SEPTEMBRE	23 SEPTEMBRE	24 SEPTEMBRE
	Salade Waldorf bio Filet poulet basquaise (VF) Riz créole Six de Savoie Liégeois chocolat	Repas végétarien Pommes de terre ciboulette Galette végétarienne Haricots verts Pik & croq Fruit de saison	Concombre vinaigrette Jambon grillé Purée bio Coulommiers P'tit Filou	Salade carbonara Macreuse mijotée (VF) aux carottes bio Edam Île flottante	Pâté de foie / cornichon Tomato fish Gratin provençal Tartare ail fines herbes Fruit de saison
39	27 SEPTEMBRE	28 SEPTEMBRE	29 SEPTEMBRE	30 SEPTEMBRE	1er OCTOBRE
	Taboulé Escalope de veau hachée Poêlée champêtre St Nectaire Fruit de saison	Salade de tomates bio Dos de colin sauce crevette Torsades au beurre Cantafrais Flan vanille	Salade niçoise Sauté dinde "estival" (VF) Ratatouille maison Morbier Fruit de saison	Salade Alaska bio Petites saucisses Purée bio P'tit Louis Yaourt aux fruits	Salade Parisienne Goulash hongrois (VF) Choux de Bruxelles Cancoillotte Beignet chocolat
40	4 OCTOBRE	5 OCTOBRE	6 OCTOBRE	7 OCTOBRE	8 OCTOBRE
	Betteraves rouges bio Cordon bleu Petits pois carottes Cantadou Fruit de saison	Salade celtique bio Blanquette de veau (VF) Riz créole Port Salut Crème dessert praliné	Quiche maison Poisson pané / citron Purée de brocolis Petits suisses / sucre Compote de fruits	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Lasagnes végétariennes Rondelé ail fines herbes Fruit de saison	Salade du pêcheur Filet de porc rôti (VF) Haricots beurre Camembert Semoule caramel
41	11 OCTOBRE	12 OCTOBRE	13 OCTOBRE	14 OCTOBRE	15 OCTOBRE
	Rillettes de thon Escalope de volaille (VF) Purée de carottes Vache qui rit Fruit de saison	Duo de choux bio Bœuf bourguignon (VF) Macaroni au beurre Boursin tartine Fromage blanc aux fruits	Tomate au thon Paupiette de veau Pommes noisette Emmental Salade de fruits frais	Salade Pastina Pavé de hoki à la crème Brocolis fleurettes St Moret Crème dessert chocolat	Macédoine / oeuf dur Saucisse fumée Lentilles vertes St Paulin Fruit de saison
42	18 OCTOBRE	19 OCTOBRE	20 OCTOBRE	21 OCTOBRE	22 OCTOBRE
	Carottes râpées bio Spaghetti Carbonara Yaourt nature Yaourt aromatisé	Salade côte-ouest Rôti de veau braisé (VF) Haricots verts Kiri Fruit de saison	Repas végétarien Potage Menu fromage Choux-fleurs au gratin Riz au lait Gâteau sec	Repas Italien Tomate / mozzarella Emincé dinde primavera (VF) Risotto Tiramisu	Salade tricolore Poisson meunière Gratin de courgette Carré Ligueil Fruit de saison
Du 23/10 au 08/11	VACANCES DE LA TOUSSAINT				

