

api Menu 4 éléments

lundi 30 août	mardi 31 août	jeudi 02 sept. RÉSERVE SCOLAIRE	vendredi 03 sept.	lundi 27 sept.	mardi 28 sept.	jeudi 30 sept.	vendredi 01 oct. RÉPAS VÉGE
<p>TABOULE BIO</p> <p>BLANQUETTE DE DINDE</p> <p>BROCCOLIS CAROTTE</p> <p>NECTARINE</p>	<p>TOMATE</p> <p>VINAIGRETTE ECHALOTTE</p> <p>JAMBON BLANC</p> <p>FRITES / KETCHUP</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>BOLOGNAISE</p> <p>SPAGHETTI</p> <p>CLAFOUTIS AUX POMMES <small>(RECETTE DU CHEF)</small></p>	<p>MELON</p> <p>POISSON PANÉ / CITRON</p> <p>BLE / EPINARD BECHAMEL</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT</p>	<p>CELERI BIO REMOULADE</p> <p>SAUCISSE DE POULET</p> <p>FLAGEOLET A LA TOMATE</p> <p>RAISIN</p>	<p>CAROTTE RARÉE</p> <p>CITRONNETTE</p> <p>CARBONARA</p> <p>TORTI BIO</p> <p>LEGEOIS VANILLE</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>ROTI DE BEUF / KETCHUP</p> <p>CAKE ANANAS <small>(RECETTE DU CHEF)</small></p>	<p>GUF DUR MAYONNAISE</p> <p>NUGGETS DE BLE</p> <p>GRATIN DE COURGETTE</p> <p>CAROTTES</p> <p>ORANGE BIO</p>
lundi 06 sept.	mardi 07 sept.	jeudi 09 sept. RÉPAS VÉGE	vendredi 10 sept. BALADE EN BORD DE MER	lundi 04 oct.	mardi 05 oct. RÉPAS VÉGE	jeudi 07 oct.	vendredi 08 oct.
<p>TABOULE BIO</p> <p>BLANQUETTE DE DINDE</p> <p>BROCCOLIS CAROTTE</p> <p>NECTARINE</p>	<p>TOMATE</p> <p>VINAIGRETTE ECHALOTTE</p> <p>JAMBON BLANC</p> <p>FRITES / KETCHUP</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE BASILIC</p> <p>SEMIOLE BIO</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	<p>COLESLAW AU SURIMI</p> <p>RISOTTO BIO DE COULIN AUX PETITS LEGUMES</p> <p>LE FLOTTANTE</p>	<p>TABOULE BIO</p> <p>MIGNON DE POULET GRATINE</p> <p>BLE PILAF</p> <p>ANANAS</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</p> <p>STEAK DE SOJA</p> <p>CURRY DE LEGUMES</p> <p>GAUFRE LIEGEOISE</p>	<p>SALADE VERTE</p> <p>VINAIGRETTE ECHALOTTE</p> <p>HACHIS PARMENTIER</p> <p>GATEAU BASQUE</p>	<p>ROULADE DE VOLAILE CORINCHONS</p> <p>PAUPIETTE DE POISSON</p> <p>SAUCE DIEPPOISE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>EPINARD BECHAMEL</p> <p>KIWI BIO</p>
lundi 13 sept.	mardi 14 sept.	jeudi 16 sept.	vendredi 17 sept. RÉPAS VÉGE	lundi 11 oct.	mardi 12 oct.	jeudi 14 oct.	vendredi 15 oct. RÉPAS VÉGE
<p>BETTRAVE ROUGE BIO</p> <p>VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE BEUF</p> <p>SAUCE MARENGO</p> <p>LEGUMES POT AU FEU</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</p> <p>CHIPOLATAS GRILLEE</p> <p>FLAGEOLETS CUISINES</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>QUICHE AUX POIREAUX <small>(RECETTE DU CHEF)</small></p> <p>ROTI DE DINDE AU JUS</p> <p>HARICOTS VERTS POMMES DETERRE</p> <p>RAISIN</p>	<p>PASTIQUE</p> <p>OMELETTE SAUCE EPERADE</p> <p>PUREE DE CAROTTES</p> <p>YAOULT ARCHANTISE AUX FRUITS</p>	<p>BETTRAVE ROUGE BIO</p> <p>VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE BEUF</p> <p>CAROTTES / POMMES DE TERRE</p> <p>VAPEUR</p> <p>COMPOTE DE POMME</p>	<p>CHOU FLEUR</p> <p>SAUCE FACON COCKTAIL</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PETITS POIS A LA FRANCAISE</p> <p>RAISIN</p>	<p>TOMATE MOZZARELLA VINAIGRETTE BASILIC</p> <p>KNACKI / KETCHUP</p> <p>PUREE DE POTIRON</p> <p>TARTE POMMES ET NOISETTES <small>(RECETTE DU CHEF)</small></p>	<p>CREPE FROMAGE</p> <p>PABELLA VEGETALE</p> <p>BANANE BIO</p>
lundi 20 sept.	mardi 21 sept. RÉPAS VÉGE	jeudi 23 sept.	vendredi 24 sept.	lundi 18 oct. RÉPAS VÉGE	mardi 19 oct.	jeudi 21 oct.	vendredi 22 oct.
<p>MACEDOINE MAYONNAISE</p> <p>PAUPIETTE DEVEAU</p> <p>SAUCE CHARCUTIERE</p> <p>LENTILLES CUISINES</p> <p>PRUNE</p>	<p>SALADE VERTE</p> <p>VINAIGRETTE FACON GRIBICHE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX 3 FROMAGES (EMMENTAL/HIVONNETTE/MOZZA)</p> <p>GATEAU AU CHOCOLAT <small>(RECETTE DU CHEF)</small></p>	<p>MELON</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PETITS POIS CAROTTE</p> <p>TARTE NOIX DE COCO <small>(RECETTE DU CHEF)</small></p>	<p>CREPE CHAMPIGNONS</p> <p>COULIN SAUCE BLANQUETTE</p> <p>SEMIOLE BIO</p> <p>POMME</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>BOULES DE SOJA</p> <p>SAUCE TOMATE BASILIC</p> <p>SEMIOLE BIO</p> <p>LEQUE ORIENTAL</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>CAROTTES RARÉES</p> <p>VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE PORC</p> <p>SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>LENTILLES SECHES CUISINES PAR LE CHEF</p> <p>DONUTS AU SUCRE</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>HAMBURGER</p> <p>CHIPS</p> <p>ÉCHAUMAGE BLANC SAUCE MONT CORSAIS DE CHOCOLAT</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES</p> <p>POISSON MARINE PROVENÇAL</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>POIRE</p>

- Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais
- Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs
- Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivées pouvant entraîner des allergies ou intolérances
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

LÉGENDE :

	Régional		Recette cuisine
	Viande française		Repas à thème
	Plat signature		Bio
	Repas végétarien		