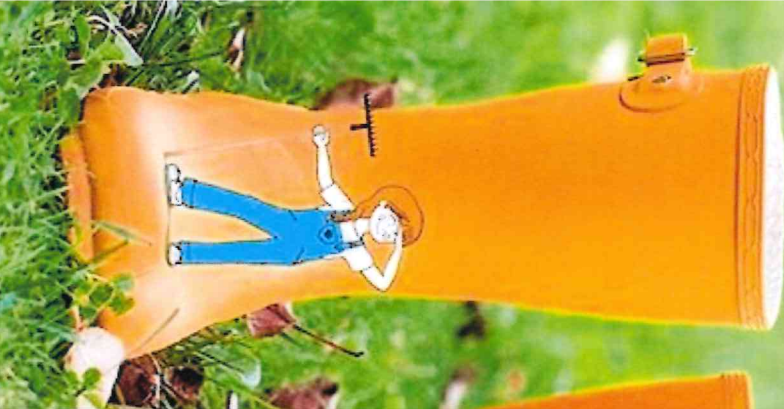


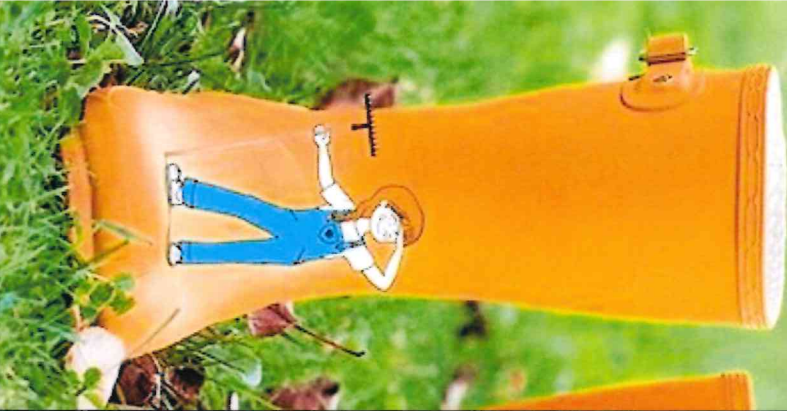
T5 STEENE
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Menu

 		
Lundi	Pastèque Chipolata /Saucisse de volaille /Roulé végétal goût merquez Lentilles Bio au jus  Flan nappé caramel	
Mardi	Oeuf dur - , mayonnaise Gratin de tortis Bio, courgettes, béchamel fromagère  Prune	
Mercredi		
Jeudi	Betteraves (lanières) - Vinaigrette aux pommes Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre /Chipolatas végétale de fèves et pois Purée de pommes de terre Yaourt abricot vrac (local)	
Vendredi	Tomates - Vinaigrette au basilic Lasagnes de boeuf  /Lasagnes de légumes Fromage blanc - , coulis de fruits jaunes	

T5 STEENE
Du 29/09/2025 au 03/10/2025

Menu

 		
Lundi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Jambon blanc Label rouge  - Sauce aux herbes Rôti de dinde  - Sauce aux herbes Allumettes végétales - Sauce aux herbes Fusilli Bio  -, emmental râpé Crème dessert à la vanille	
Mardi	Tomates - Vinaigrette Crispy de blé Gratin de courgettes et pommes de terre Prune	
Mercredi		
Jeudi	Taboulé (semoule Bio) Estival  - Vinaigrette Sauté de poulet  - Sauce crème champignons Boulettes panées de blé façon thaï Chou fleur CE2  Yaourt sucré vrac (régional) 	
Vendredi	Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate Batonnet pané de mozzarella Riz Bio Pilaf  - Julienne de légumes Emmental Bio  Banane 	

T5 STEENE
Du 06/10/2025 au 10/10/2025

[illegible]

	
Lundi	Haricots verts - Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge  - Sauce au thym /Escalope de poulet  - Sauce au thym /Boulettes végétariennes - Sauce au thym Blé pilié Mousse au chocolat au lait
Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Curry de carottes et pois chiche Semoule Bio  Poire
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf  /Parmentier à l'égrainé de pois Bio  Cake du chef à l'orange
Vendredi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Marmite de colin MSC  - Sauce Nantua /Curry de légumes (courgettes, poivrons, carottes, pois chiches) Coquillettes Bio  - , emmental râpé Yaourt vanille Bio 
	

T5 STEENE
Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Menu

			
Lundi	Velouté de potiron Normandin de veau  - Sauce chasseur /Suprême pané végétal - Sauce chasseur Haricots verts Bio à l'ail  Ananas au sirop		
Mardi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Emincé de filet de poulet - Sauce au curry /Émincé végétal au pois Bio  - Sauce au curry Pommes de terre sautées Flan au chocolat		
Mercredi			
Jeudi	Beignet de calamars à la romaine /Nems de légumes Feijoada (à associer avec féculent) /Saucisse de volaille - Sauce tomate /Cordon végétal - Sauce tomate Pommes de terre vapeur Flan pâtissier		
Vendredi	Poêlée végétarienne Riz Bio Pilaf  Fromage tartiflette Compote de pommes		





Septembre



Mars

IRLANDE



Avril

PÂQUES



Octobre

PORTUGAL



Novembre

ALLEMAGNE



Mai.

HOTDOG PARTY



Atelier

Join

MEXIQUE



Décembre

NOËL



janvier

SUISSE



juillet

CANADA



Février

CRÊPE PARTY



Aout

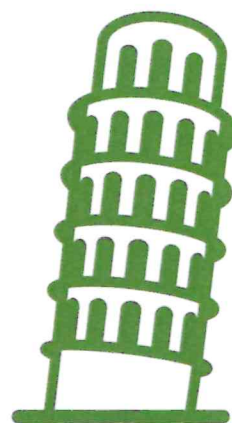
WRAP PARTY



Atelier
C'est toi
le chef !

Ce midi, on fait escale en

Italie



api



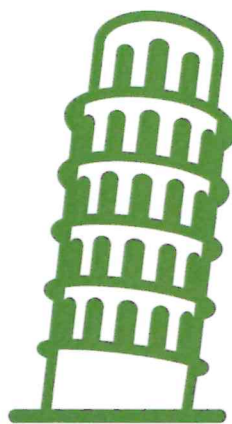
LE VENDREDI
26/09



DANS TON
RESTAURANT API

Ce midi, on fait escale en

Italie



api



TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC

**LASAGNES AU BOEUF
DE NOS CHEFS**

BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ

FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES