



Menu Septembre

Bonne rentrée à tous



Lundi 06 Septembre
 Carottes râpées vinaigrette
 Cordon bleu de volaille champenois
Feuilleté du pêcheur
 Pomme de terre aux oignons frits
 Vache picon
 Compote
 Gros pain BIO

Mardi 07 Septembre
 Macédoine mayonnaise
 Rôti de dinde au jus
Marmite de poisson
 Ratatouille niçoise
 Gouda coupé
 Mousse au chocolat
 Gros pain BIO

Mercredi 08 Septembre
 Tomates en salade
 Chausson bolognaise
Filet de poisson pané
 Farfales
 Edam individuel
 Brunoise de fruits exotique
 Gros pain BIO

Jeudi 09 Septembre
 Taboulé
 Sauté de bœuf sauce provençale
Galette blougour et pois chiches à l'orientale
 Duo de Haricots
 Vache qui rit
 Flanby Vanille
 Gros pain BIO

Vendredi 10 Septembre
 Salade Iceberg
 Pennes aux légumes Bio
 Garniture Légumes et sauce tomate
 Babybel bio
 Flan
 Gros pain BIO

Lundi 13 Septembre
 Carottes râpées vinaigrette
 Carré de porc cuisiné
Omelette ciboulette
 Duo de courgettes aux aromates
 Petit cotentin nature
 Poire
 Gros pain BIO

Mardi 14 Septembre
 Œuf dur mayonnaise
 Steak haché sauce tomate
Pané de cabillaud à la Texane
 Gnocchi
 Edam individuel
 Fromage blanc coulis fruits rouges
 Gros pain BIO

Mercredi 15 Septembre
 Mélange de coeurs tendres
 Boudin de légumes veggie
 Poêlée de légumes et mini penne
 Saint Paulin individuel Bio
 Pomme

Jeudi 16 Septembre
 Concombre à la ciboulette
 Jambon et Saucisse de Francfort
Dos de lieu et sa crème de bisque de homard
 Choucroute et pomme de terre
 Chaource à la coupe
 Gâteau d'anniversaire à la crème maison
 Gros pain BIO

Vendredi 17 Septembre
 Céléri au vinaigre balsamique
 Colin meunière
Galette de boulgour et pois chiche
 Frites
 Tome blanche tranchée
 Raisin en grappe
 Gros pain BIO



Lundi 20 Septembre
 Salade mélange douceur
 Parmentier de canard
Brandade de morue
 Tome blanche
 Pomme
 Gros pain BIO

Mardi 21 Septembre
 Betterave sauce vinaigrette
 Croq végétal fromage
 Haricots verts jardiniers
 Chanteneige Bio
 Compote de pomme Bio

Mercredi 22 Septembre
 Mousse de tomate au basilic
 Petit Salé
 Quenelles nature à la crème Ketchup
 Lentilles
 Fourme d'Ambert
 Muffin
 Gros pain BIO

Jeudi 23 Septembre
 Tomates au maïs
 Nuggets de filet de poulet
Nuggets de poisson
 Chou-fleur gratiné
 Vache qui rit
 Banane
 Gros pain BIO

Vendredi 24 Septembre
 Concombre
 Vinaigrette maison (au vinaigre vin)
 Quenelles à la bisque de homard
Crêpe aux champignons
 Pommes grenailles
 Boursin nature
 Crème brûlée maison
 Gros pain BIO

Lundi 27 Septembre
 Céleri rémoulade
 Jambon braisé compote d'oignons
Saucisse végétarienne
 Purée
 Samos
 Crème dessert chocolat
 Gros pain BIO

Mardi 28 Septembre
 Betterave sauce vinaigrette
 Sauté de porc sauce tomate
Steak soja 100 g
 Haricots verts Bio persillés
 Bonbel
 Tarte pommes façon normande
 Gros pain BIO

Mercredi 29 Septembre
 Tomates au pesto
 Poulet rôti sauce cesar
Dos de lieu au citron
 Pommes dauphines
 Carré Frais
 Banane
 Gros pain BIO

Jeudi 30 Septembre
 Bille de Melon
 Lasagne Ricotta Epinard
 Yaourt aux fruits
 Biscuits moelleux
 Gros pain BIO

Vendredi 01 Octobre
 Salade iceberg
 Poisson frais
Pané fromage
 Poêlée camarguaise
 Petit cotentin nature
 Gâteau brioche d'anniversaire
 Gros pain BIO



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique,

Produit des plaines de l'Aube

Produit Régional

Sans viandes

Sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO

