

## Lundi 16 septembre

**Entrée** : Betterave HVE

**Plat** : Cordon bleu de volaille

**Accompagnement** : Courgettes provençale

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Beignet fourré



## Mardi 17 septembre

**Entrée** : Salade du chef ( salade, tomates, maïs et fromage)

**Plat** : Paupiettes de volaille sauce poivrons

**Accompagnement** : Coquillettes

**Laitage** : Carré ligeuil

**Dessert** : Liégeois vanille



## Mercredi 18 septembre

**Entrée** : Tomate et feta

**Plat** : Poisson pané

**Accompagnement** : Riz / Ratatouille

**Laitage** : Cantafrais

**Dessert** : Île flottante, crème anglaise



## Jeudi 19 septembre

**Entrée** : Melon

**Plat** : Merguez sauce barbecue

**Accompagnement** : Salade de pomme de terre façon piémotaise

**Laitage** : Saint paulin

**Dessert** : Yaourt velouté aux fruits



## Vendredi 20 septembre

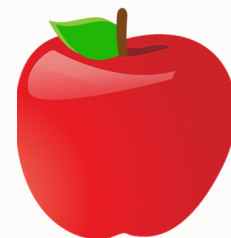
**Entrée** : Crêpe au fromage

**Plat** : Gratiné de poisson à la provençale

**Accompagnement** : Purée d'épinard

**Laitage** : Cœur de Neufchâtel AOP

**Dessert** : Fruit frais



 Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

## Lundi 23 septembre

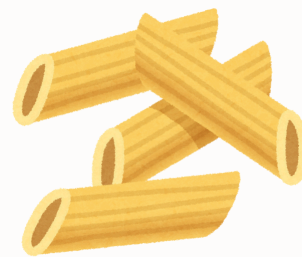
**Entrée** : Médaillon de surimi mayonnaise

**Plat** : Sauté de volaille à la crème

**Accompagnement** : Macaronis

**Laitage** : Camembert

**Dessert** : Compote de poire



## Mercredi 25 septembre

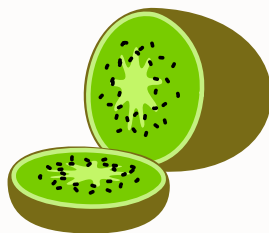
**Entrée** : Pamplemousse et dosette de sucre

**Plat** : Escalope de volaille normande

**Accompagnement** : Riz

**Laitage** : Tomme noire

**Dessert** : Entremets au chocolat



## Mardi 24 septembre

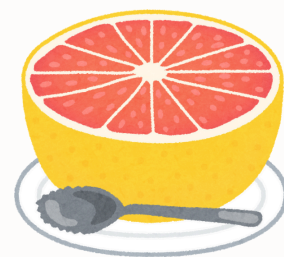
**Entrée** : Concombres nature

**Plat** : Saucisse de Toulouse HVE

**Accompagnement** : Frites au four

**Laitage** : Yaourt aromatisé

**Dessert** : Galette St Michel



## Jeudi 26 septembre

**Entrée** : Oeuf dur et dosette mayonnaise

**Plat** : Haché au bœuf sauce poivré

**Accompagnement** : Poêlée de légumes

**Laitage** : Petit suisse sucré

**Dessert** : Fruits frais

## Vendredi 27 septembre

**Entrée** : Taboulé

**Plat** : Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé

**Accompagnement** : Gratin de choux fleurs

**Laitage** : Emmental

**Dessert** : Cake pépites de chocolat



 Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

## Lundi 30 septembre

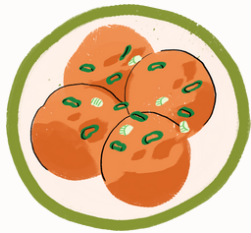
**Entrée** : Salade de pomme de terre au pesto

**Plat** : Palette de porc aux lentilles

**Accompagnement** : /

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Madeleine



## Mercredi 02 octobre

**Entrée** : Macédoine sauce crevette et surimi

**Plat** : Emincé de volaille tex mex

**Accompagnement** : Coquillettes

**Laitage** : Brie pointe

**Dessert** : Compote de pomme banane



## Vendredi 04 octobre

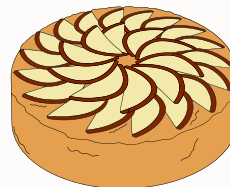
**Entrée** : Salade coleslaw

**Plat** : Gratiné de poisson au fromage

**Accompagnement** : Épinards béchamel et pomme de terre

**Laitage** : Tomme noire

**Dessert** : Gâteau aux pommes



## Mardi 01 octobre

**Entrée** : Salade de blé au p'tits légumes

**Plat** : Boulette de bœuf stroganoff

**Accompagnement** : Petits pois carottes

**Laitage** : Petit suisse sucré

**Dessert** : Fruis frais



## Jeudi 03 octobre

**Entrée** : Œuf dur et dosette mayonnaise

**Plat** : Poulet rôti

**Accompagnement** : Haricots verts

**Laitage** : Yaourt sucré

**Dessert** : Dessert lacté vanille



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux

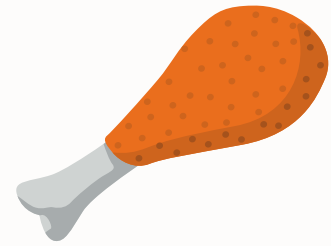


Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

### Lundi 07 octobre

- Entrée** : Oeuf dur mayonnaise  
**Plat** : Pilon de poulet basquaise  
**Accompagnement** : Purée de pomme de terre  
**Laitage** : Brie pointe  
**Dessert** : Crème dessert chocolat



### Mercredi 09 octobre

- Entrée** : Salade basque  
**Plat** : Blanquette de volaille  
**Accompagnement** : Poêlée de légumes  
**Laitage** : Yaourt aromatisé  
**Dessert** : Galettes bretonnes



### Vendredi 11 octobre

- Entrée** : Salade du chef ( Carottes, tomates, maïs et salade)  
**Plat** : Curry de poisson à l'Indienne  
**Accompagnement** : Pâtes  
**Laitage** : Buchette de chèvre mélange  
**Dessert** : Flan nappé caramel



### Mardi 08 octobre

- Entrée** : Chou blanc au fromage  
**Plat** : Lamel Kebab méditerranéenne  
**Accompagnement** : Pommes rissolées  
**Laitage** : Yaourt sucré  
**Dessert** : Compote pomme abricot

### Jeudi 10 octobre

- Entrée** : Saucisson à l'ail  
**Plat** : Croustillant fromager  
**Accompagnement** : Poêlée campagnarde  
**Laitage** : Carré président  
**Dessert** : Yaourt aromatisé



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

### La semaine du Goût en couleur

#### Lundi 14 octobre

Multicolor

Entrée : Cervelas nature

Plat : Rôti de dinde sauce cacao

Accompagnement : Farfalles

Laitage : Tomme noire

Dessert : Yaourt velouté aux fruits



#### Mercredi 16 octobre

Blanc

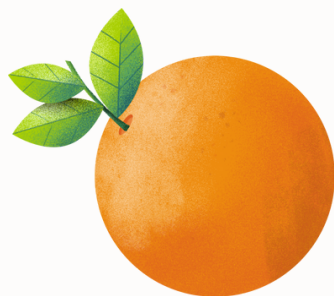
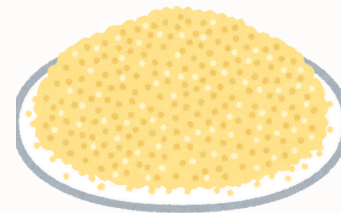
Entrée : Rillettes

Plat : Blanquette de volaille

Accompagnement : Semoule

Laitage : Camembert

Dessert : Île flottante crème anglaise



#### Vendredi 18 octobre

Rouge

Entrée : Raita de betterave

Plat : Beignets de calamar sauce ketchup

Accompagnement : Ratatouille

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Cake saveur fraise



#### Mardi 15 octobre

Vert

Entrée : Salade verte, croûtons et fromage

Plat : Tortellinis, épinard, ricotta sauce tomate

Accompagnement : /

Laitage : Rondelé ail et fines herbes

Dessert : Pomme

#### Jeudi 17 octobre

Orange

Entrée : Pomme de terre façons piémontaise

Plat : Tajine de volaille aux fruits secs

Accompagnement : Riz façons paëlla

Laitage : Petit suisse aux fruits

Dessert : Orange



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux

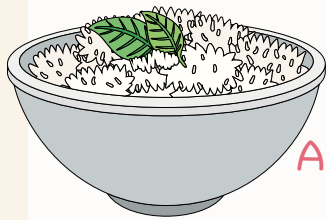


Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

### Lundi 21 octobre

- Entrée** : Salade de quinoa
- Plat** : Boulettes de veau sauce barbecue
- Accompagnement** : Haricots verts
- Laitage** : Yaourt aromatisé
- Dessert** : Galette bretonne

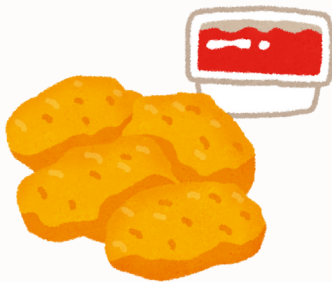


### Mardi 22 octobre

- Entrée** : Salade de riz mexicaine
- Plat** : Blanquette de la mer sauce safranée
- Accompagnement** : Epinards crème et pommes vapeur
- Laitage** : Carré liguil
- Dessert** : Crème dessert chocolat

### Mercredi 23 octobre

- Entrée** : Saucisson à l'ail
- Plat** : Colombo de volaille
- Accompagnement** : Poêlée de légumes
- Laitage** : Saint paulin
- Dessert** : Donut's

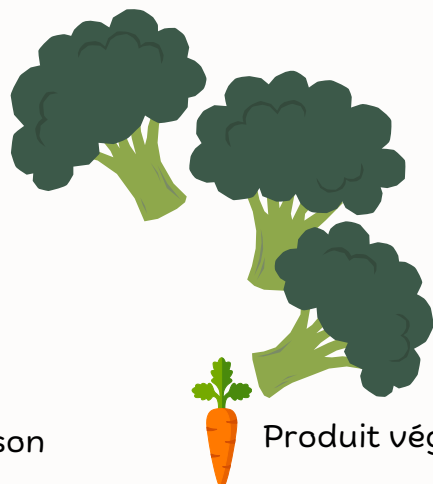


### Jeudi 24 octobre

- Entrée** : Salade de pois chiche à l'orientale
- Plat** : Nugget's de blé
- Accompagnement** : Pâtes
- Laitage** : Buchette de chèvre mélange
- Dessert** : Fruits frais

### Vendredi 25 octobre

- Entrée** : Taboulé
- Plat** : Pavé de poisson à l'emmental
- Accompagnement** : Purée de brocolis
- Laitage** : Camembert
- Dessert** : Entremet vanille



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

#### Lundi 28 octobre

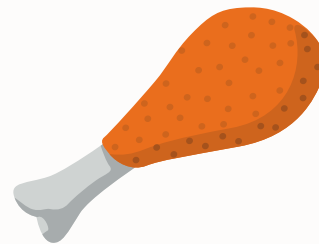
**Entrée** : Salami

**Plat** : Pilon de poulet au paprika

**Accompagnement** : Coquillettes

**Laitage** : Fromage blanc sucré

**Dessert** : Gaufrette quadro



#### Mardi 29 octobre

**Entrée** : Salade blé, tomates, cornichons, mimolette et vinaigrette

**Plat** : Paupiette de veau foréstiére

**Accompagnement** : Pomme rissolé

**Laitage** : Petit suisse sucré

**Dessert** : Yaourt velouté aux fruits



#### Mercredi 30 octobre

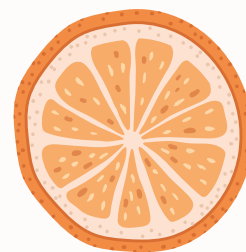
**Entrée** : Friand au fromage

**Plat** : Marmite de poisson, tomate cerise et épinard

**Accompagnement** : Riz

**Laitage** : Emmental

**Dessert** : Fruit frais



#### Jeudi 31 octobre

Halloween

**Entrée** : Carottes râpées à l'orange

**Plat** : Merguez sauce barbecue

**Accompagnement** : Purée de potiron

**Laitage** : Mimolette

**Dessert** : Brownie



#### Vendredi 01 novembre

## Toussaint



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

## Lundi 04 novembre

- Entrée** : Betterave HVE  
**Plat** : Cordon bleu de volaille  
**Accompagnement** : Petits pois  
**Laitage** : Yaourt aromatisé  
**Dessert** : Madeleine

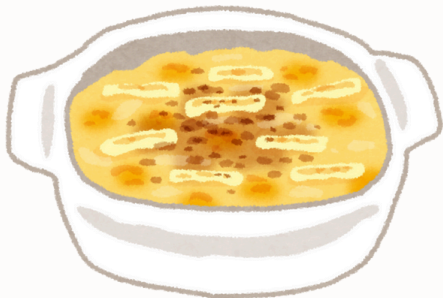


## Mardi 05 novembre

- Entrée** : Velouté de légumes  
**Plat** : Poulet rôti  
**Accompagnement** : Frites au four  
**Laitage** : Tomme noire  
**Dessert** : Mousse chocolat au lait

## Mercredi 06 novembre

- Entrée** : Macédoine mayonnaise au thon  
**Plat** : Haché au bœuf sauce poivre  
**Accompagnement** : Purée de pommes de terre  
**Laitage** : Saint paulin  
**Dessert** : Entremets pistache

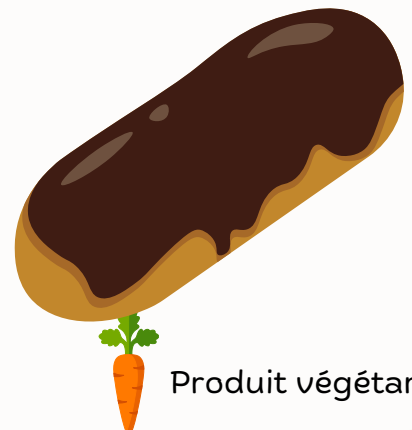


## Jeudi 07 novembre

- Entrée** : Carottes râpées  
**Plat** : Gratin de pâtes, ratatouille et fromage  
**Accompagnement** : /  
**Laitage** : Petit suisse sucré  
**Dessert** : Compote de pomme HVE

## Vendredi 08 novembre

- Entrée** : Taboulé  
**Plat** : Pavé de poisson blanc Dieppoise  
**Accompagnement** : Riz  
**Laitage** : Vache qui rit  
**Dessert** : Éclair au chocolat



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale