

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 01 septembre	Jeu 02 septembre	vendredi 03 septembre
			Menu de la rentrée Salade verte BIO vinaigrette au citron vert Mais aux oignons rouge vinaigrette Brandade de colin MSC et salade verte Fromage Saint Jacques BIO de la Ferme de la Tremblaye (78) Rouy Gâteau aux pommes et fruits rouges façon crumble	Maquereau à la tomate Maquereau à la moutarde Cordon bleu de dinde et ketchup Pavé fromager Petits pois Fromage blanc nature (vrac) + sucre Pastèque Abricot

* cocktail grenadine de la rentrée

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	Jeu 07 octobre	vendredi 08 octobre
Concombre vinaigrette Chou blanc local vinaigrette à la coriandre Filet de merlu MSC à l'aneth Epinards au jus Coquillettes BIO Yaourt nature et sucre Prunes Poire BIO	Macédoine mayonnaise Lentilles locales de Mondreville (77) vinaigrette Rôti de boeuf froid filière Elevage de Normandie (27) sauce brune Haricots verts persillés Saint nectaire AOP Coulommiers Gâteau basque	Potage Dubarry Haut de Cuisse de poulet rôtie au jus Boulettes végétales sauce paprika Courgettes à l'ail Blé pilaf Bûchette vache chèvre Emmental	Carottes râpées locales vinaigrette citron Salade verte vinaigrette Jambon blanc Label Rouge Poisson pané Purée potimarron et pomme de terre Camembert BIO Carré de Liguell Compote pomme banane	Tomate vinaigrette au poivron Chili con carne Chili sans carne Riz blanc créole Crème mexicaine au citron vert du chef Cigarette russe

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	Jeu 09 septembre	vendredi 10 septembre
Carottes râpées locales vinaigrette au miel Courgettes râpées vinaigrette au basilic Sauté de dinde sauce curry Boulettes végétariennes sauce façon au tajine Semoule BIO Cantal AOP Vache picon Abricot Pêche	Tomate vinaigrette à l'ail Concombre vinaigrette Bolognaise végétarienne au soja BIO Macaronis Saint Paulin Coulommiers Melon	Haricots beurre vinaigrette Betteraves BIO vinaigrette au xérès Moelleux de boeuf sauce aux oignons Galette végétarienne Courgettes persillées Suisse nature et sucre Cake aux pépites au chocolat du chef	Pastèque Filet de merlu MSC sauce ciboulette Choux fleur persillés et pommes de terre Edam BIO Tomme blanche Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Repas du bord de mer Salade verte aux pommes vinaigrette Marmite de la mer MSC (marceaux de colle) Frites au four Yaourt nature sucré Far breton nature + sauce caramel beurre salé

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	Jeu 14 octobre	vendredi 15 octobre
Crêpe au fromage Poisson blanc MSC meunière Jeunes carottes Gouda Mimolette Pomme (locale) Ananas	Potage Saint germain Paupiette de veau sauce aux quatre épices Flageolets Label Rouge Région Nord en persillade Saint Paulin Edam BIO Liégeois vanille Liégeois chocolat	Chou rouge râpé local vinaigrette au vinaigre de framboise Betteraves BIO vinaigrette Rôti de porc sauce à l'estragon Petits pois au jus Bleu Coulommiers Poire (locale) Prunes	Burger party Coleslaw locale (carottes et chou blanc râpés mayonnaise) Cheeseburger Frites au four et ketchup Suisse nature BIO et sucre Brownie du chef	Salade verte BIO vinaigrette à l'ail Cœur de palmier vinaigrette Lardons de porc FR façon carbonara Torsades BIO Fromage blanc FR façon stracciatella Kaki Banane BIO

Repas Auvergnat

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	Jeu 16 septembre	vendredi 17 septembre
Perles de pâtes et dés emmental + vinaigrette Œuf dur mayonnaise Sauté de boeuf EDN sauce tomate Falafels sauce tomate Carottes persillées Mimolette Carré de Liguell Pomme Prunes	Taboulé Radis et beurre Lieu MSC sauce estragon Epinards au jus Riz de camargue pifaf IGP Suisse fruité Abricots Pêche	Tomate et mozzarella vinaigrette Concombre vinaigrette au fromage blanc Rôti de dinde au jus Quenelle nature sauce mornay Lentilles de Mondreville (77) Gouda Brie en pointe Donuts	Mon repas végétarien et responsable BIO Betteraves BIO vinaigrette aux fines herbes Gratin de torsades BIO aux légumes d'été Yaourt au lait entier BIO nature + sucre (Quart de lit - 95) Banane BIO	Melon Pastèque Beignet de calamars et mayonnaise Petits pois Bleu Emmental Mousse au chocolat au lait

Repas de Camargue

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	Jeu 21 octobre	vendredi 22 octobre
Lentilles de Mondreville (77) vinaigrette Endives aux croûtons vinaigrette Filet de lieu MSC sauce aromates Epinards à la vache qui rit Riz de camargue pifaf IGP Yaourt aromatisé Gaufre Liégeois Saveur en Or	Betteraves BIO vinaigrette aux pommes Macédoine de légumes vinaigrette Bolognaise de boeuf aux épices Italiennes Bolognaise au thon Pâtes Pennes Cantal AOP Tomme blanche Kiwi Ananas	Velouté de potiron Rôti de dinde au jus Carottes au miel et romarin Emmental Petit moulu nature Pomme Banane BIO	Salade BIO et croûtons vinaigrette Saucisse (chipolatas)* Quenelle nature sauce crème Purée crème ail et fromage emmental façon alligot des enfants Fromage blanc nature et sucre Tarte aux poires façon Piquenchagne	Pomme de terre aux cornichons et vinaigrette échalote Concombre vinaigrette à la menthe Beignet de calamars et citron Brocolis Bûchette vache chèvre Brie Fermier BIO de la Ferme de la Tremblaye (78) Raisins

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	Jeu 23 septembre	vendredi 24 septembre
Salade de maïs concombre mimolette vinaigrette Macédoine de légumes mayonnaise Boulettes d'agneau sauce caramel Boulettes végétariennes sauce tandoori Haricots verts Saint Nectaire AOP Montcadi Compote de pomme BIO	Chou blanc BIO vinaigrette à l'aneth Chou fleur vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Gratin de gnocci de pomme de terre et duo de courgettes au chèvre Yaourt au lait entier à la vanille de la Ferme de Sigy (77) Petit beurre	Tomate vinaigrette au pesto Colin MSC sauce aux olives Riz de camargue pifaf IGP Bûchette vache chèvre Cake à la fleur d'oranger du chef	Salade verte BIO vinaigrette balsamique et croûtons Lasagnes de boeuf FR du chef Lasagnes végétariennes aux légumes Yaourt nature et sucre Prunes Banane BIO	Saucisson à l'ail* Céleri local rémoulade Poisson meunière et citron Jardinière de légumes Maasdam BIO Tomme grise Ananas Raisins

Repas du Petit Chapeton rouge

lundi 25 octobre	mardi 26 octobre	mercredi 27 octobre	Jeu 28 octobre	vendredi 29 octobre
Haricots verts BIO vinaigrette Chou blanc local aux dés d'ananas vinaigrette Raviolis de boeuf Tortellini Ricotta épinards Vache Picon Mimolette Crème dessert chocolat	Potage courgettes au fromage fondu Sauté de boeuf EDN sauce tomate et origan Lentilles cuisinées de Mondreville (77) Suisse nature et sucre Kiwi Prunes	Carottes râpées locales vinaigrette à l'orange Pizza au fromage du chef Salade verte vinaigrette Yaourt aromatisé Banane BIO Poire (locale)	Repas des apprentis sorciers Œuf de troll (œuf dur mayonnaise verte) Parmentier de colin MSC au trion des serres du professeur Chourave Crème de la gare de Kingcross (crème anglaise) Gâteau du Baron Sanglant (cake au chocolat et fruits rouges) Potion Polynectar - sirop de menthe	Concombre vinaigrette au fromage blanc Salade de mâche et betteraves BIO vinaigrette Emincés de filet de poulet sauce aux quatre épices Duo de carottes et panais Carré Liguell Saint Nectaire AOP Raisins

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	Jeu 30 septembre	vendredi 01 octobre
Carottes râpées locales vinaigrette aux agrumes Tomate vinaigrette au cumin Curry de colin MSC Pâtes Pennes Vache qui rit BIO Rouy Poire Pomme (locale)	Pâté de campagne* Surimi mayonnaise Paupiette de veau sauce chasseur Haricots blancs à la tomate Yaourt au lait entier nature de la Ferme de Viltain (77) + confiture de fraises à l'ancienne d'Andresy (78) Galette au beurre	Œuf dur mayonnaise Pâtes BIO vinaigrette façon sauce cocktail Emincés de filet de poulet sauce aux pruneaux Brocolis Cantal AOP Tomme blanche Raisins	Betteraves BIO vinaigrette persillée Concombre sauce fromage blanc Hachis parmentier de boeuf FR Yaourt Velouté aux fruits Prunes Banane BIO	Caviar d'aubergines Salade verte vinaigrette Sauté de porc sauce aigre douce Duo de panais et jeunes carottes Pointe de Brie Gouda Mousse au chocolat au lait

lundi 01 novembre	mardi 02 novembre	mercredi 03 novembre	Jeu 04 novembre	vendredi 05 novembre
	Tartine de thon Houmous Aiguillettes de poulet sauce au thym Macaronis Yaourt nature et sucre Orange BIO Pomme Locale	Repas Lorrain Chou rouge local aux pommes vinaigrette Quiche Lorraine* du chef Tarte au fromage du chef Fromage blanc nature et confiture de mirabelle à l'ancienne (Andresy - 78) Biscuit REM	Pâté en croûte et cornichons Pâtes tricolores, surimi, mais vinaigrette Beignet de calamars sauce béarnaise Haricots verts persillés Saint Nectaire AOP Cantal AOP Clémentines	Velouté cresson Poisson gratiné Brocolis à l'origan Petit moulu nature Camembert BIO Compote pomme coing