

2021	LUNDI 27 septembre	MARDI 28 septembre	MERCREDI 29 septembre	JEUDI 30 septembre	Journée mondiale du végétarisme		LUNDI 04 Octobre	MARDI 05 Octobre	MERCREDI 06 Octobre	Menu végétarien	
					VENDREDI 01 octobre					JEUDI 07 Octobre	VENDREDI 08 Octobre
Entrée 1	Carotte râpée	Pêche au thon	Œuf dur vinaigrette	Friend à l'emmental	Taboulé	Salade verte au maïs	Salade de pommes de terre aux harengs	Salade de tomate	Salade de pépinettes au saumon	Saucisson sec sur lit de salade verte	
Entrée 2	Salade verte aux croûtons	Salade de tomate			Salade coleslaw	Salade verte au bleu	Céleri rémoulade		Salade de betteraves	Macédoine de légumes au thon	
Plat 1	Sauté de porc sauce moutarde	Emincé de poulet au curry	Filet de poisson meunière	Sauté de bœuf aux oignons	Pané tomate mozzarella	Cordon bleu	Emincé de poulet sauce curry	Tarte au chèvre et basilic	Sauce bolognaise végétarienne	Paupiette de veau sauce cantadou	
Plat 2	Omelette aux légumes	Saumon sauce oseille		Filet de merlu sauce nantua	Roulé au fromage	Filet de colin beurre citronné	Omelette			Paupiette de saumon sauce cantadou	
Féculent	Riz basmati	Pomme de terre persillée	Pâtes	Blé à la tomate	Penne	Blé à la tomate	Pomme de terre rissolée		Pâtes	Céré-sun © (blé, lentille, épautre, soja, graine de tournesol et de lin brun et jaune)	
Légumes	Haricot beurre	Carotte jeune	Salade verte	Brocolis	Poêlée de légumes	Légumes du soleil	Pois gourmand	Salade verte	Salade verte	Ratatouille	
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt	
Dessert	Fruit de saison	Liégeois de fruits	Dessert	Compote et biscuit	Fruit de saison	Entremet	Fruit de saison	Dessert	Salade de fruits et biscuit	Fruit de saison	
2021	Semaine du goût : "Les fruits dans tous leurs états"						Menu Végétarien				
	LUNDI 11 Octobre	MARDI 12 Octobre	MERCREDI 13 Octobre	JEUDI 14 Octobre	VENDREDI 15 Octobre	LUNDI 18 Octobre	MARDI 19 Octobre	MERCREDI 20 Octobre	JEUDI 21 Octobre	VENDREDI 22 Octobre	
Entrée 1	Salade automnale (salade verte, thon, pomme et kiwi)	Salade verte aux noix et cocktail de fruits	Salade de pomme de terre	Carotte râpée à l'orange	Salade de betterave aux pommes	Avocat vinaigrette	Pizza	Salade verte dés emmental	Coleslaw	Pêche thon	
Entrée 2	Pâté en croûte sur lit de salade verte	Terrine de poisson sauce cocktail et cocktail de fruits		Salade brésilienne (cœur de palmier, ananas et surimi)	Pomelos	Salade piémontaise		Salade de tomate	Salade de chou au dés de dinde et d'emmental		
Plat 1	Jambalaya de poulet	Goulash de porc à l'ananas	Pizza	Tajine d'agneau au miel et aux pruneaux	Œuf poché sauce mornay	Carbonara	Chili sin carne	Cordon bleu	Côte de porc sauce charcutière	Blanquette de volaille	
Plat 2	Filet de poisson meunière et citron	Pané tomate mozzarella		Dos de saumon sauce mangue		Carbonara de saumon	Filet de poisson pané	Brochette de colin sauce dieppoise	Blanquette de poisson		
Féculent	Petits pois	Riz aux noix de cajou		Semoule aux raisins	Torté aux 3 légumes	Fusilli	Riz	Haricot blanc à la tomate	Pomme de terre boulangère	Riz aux petits légumes	
Légumes	Carotte jeune	Haricot vert aux amandes	Salade verte	Légumes couscous	Aubergine grillée et sauce tomate	Salade verte	Salade verte		Poêlée de légumes		
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage et son confit de figue	Bowl automnal (yaourt, confiture et brisure de biscuit)	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt	
Dessert	Entremet	Fruit de saison	Dessert	Salade de fruits frais	Tarte aux fruits rouges	Compote et biscuit	Fruit de saison	Dessert	Cookie	Fruit de saison	

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation faite "Maison"



Viande de porc



Produit local



Plat végétarien



Produits	Produits frais maison	Produits surgelés cuisinés maison	Produits frais prêts à consommer
----------	-----------------------	-----------------------------------	----------------------------------

2021	Menus Halloween		Menu Végétarien			LUNDI 15 Novembre	MARDI 16 Novembre	MERCREDI 17 Novembre	Menu BIO D'AUTOMNE	Menu Végétarien
	LUNDI 08 Novembre	MARDI 09 Novembre	MERCREDI 10 Novembre	JEUDI 11 Novembre	VENDEDI 12 Novembre				JEUDI 18 Novembre	VENDEDI 19 Novembre
Entrée 1	Œuf mayonnaise	Toast de rilette de thon et sa verrine de sang	Salade de tomate	Perles de blé aux crevettes	Friand emmental	Salade de lentilles	Salade de cervelas pommes de terre	Salade de pâtes surimi	Macédoine de légumes	Salade d'endive aux croûtons
Entrée 2	Salade d'achard de légumes	Carotte râpée et sa verrine de sang		Jambon à la Russe		Salade verte	Terrine de poisson mayonnaise		Salade coleslaw	Pêche thon
Plat 1	Merguez sauce piquante	Emincé de bœuf aux dents de vampire		Palette et saucisse de Francfort		Emincé de poulet sauce tandoori	Sauté de bœuf sauce moutarde	Tarte aux légumes	Haut de poulet	Semoule et loubia marocain (haricot blanc, carotte, oignon, tomate, coriandre et épices)
Plat 2	Filet de hoki sauce piquante	Poisson pané saignant	Omelette au fromage	Filet de poisson au beurre citronné	Curry de pois chiche, légumes au lait de coco et riz	Filet de poisson blanc aux oignons	Filet de colin meunière		Omelette	
Féculent	Semoule	Purée de potiron	Blé aux herbes	Pomme de terre		Céréale Asiatique	Blé		Riz au maïs	
Légumes	Légumes couscous		Haricot vert	Choucroute		Brocolis vapeur	Haricot vert	Salade verte	Poêlée de légumes	Salade verte
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt
Dessert	Fruit de saison	Monster verrine	Deesert	Fruit au sirop	Fruit de saison	Entremet	Fruit de saison	Deesert	Compote et biscuit	Pâtisserie
2021	Menu Végétarien		Menu Végétarien			Menu Végétarien		Menu Végétarien		
	LUNDI 22 Novembre	MARDI 23 Novembre	MERCREDI 24 Novembre	JEUDI 25 Novembre	VENDEDI 26 Novembre	LUNDI 29 Novembre	MARDI 01 Décembre	MERCREDI 02 Décembre	JEUDI 03 Décembre	VENDEDI 04 Décembre
Entrée 1	Salade de betterave à la Russe	Crêpe au fromage	Panismile	Salade buffalo (salade verte, haricot rouge, maïs, oignon)	Salade de riz	Œuf mayonnaise	Céleri rémoulade	Salade de tomate	Macédoine de légumes au thon	Salade de maïs thon
Entrée 2	Salade piémontaise			Taboulé	Salade de chou rouge	Radis beurre	Saucisson sec sur lit de salade verte		Salade verte et croûtons	Guacamole et tortillas
Plat 1	Rougail saucisse	Boulette végétarienne sauce poivre		Saucisse de Strasbourg	Emincé de bœuf aux poivrons		Sauté de porc sauce caramel		Tartiflette	Goulash de bœuf
Plat 2	Rougail poisson	Aiguillette de blé et carotte	Pavé fromager	Saucisse végétale	Filet de colin sauce cheddar	Lasagne végétarienne à la béchamel	Calamars à la romaine	Brochette de poisson	Omelette	Poisson aux céréales
Féculent	Riz basmati	Semoule aux épices	Blé aux herbes	Lentilles au jus	Pâtes		Céréales à l'indienne	Poêlée de légumes	Gratin de pomme de terre	Riz
Légumes	Haricot beurre	Chou de Bruxelles	Courgette à l'ail	Carotte jeune	Gratin de blette	Salade verte	Ratatouille		Salade verte	Gratin d'épinard
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Yaourt	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison et biscuit	Dessert	Entremet	Poire belle-Hélène	Ile flottante	Fruit de saison	Dessert	Fruit de saison	Pâtisserie

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Viande et volaille de France

Préparation faite "Maison"

Viande de porc

Produit local

Plat végétarien

Produits	Produits frais maison	Produits surgelés cuisinés maison	Produits frais prêts à consommer
----------	-----------------------	-----------------------------------	----------------------------------