

# Menu des 2 et 3 septembre 2021

## Jeudi

*Salade grecque*

*Quenelle de brochet à la  
lyonnaise*

*Riz bio*

*St Moret*

*Nappé au caramel*

## Vendredi

*Feuilleté au fromage*

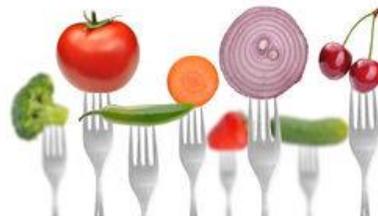
*Rôti de bœuf au jus*

*Carottes à la persillade*

*Petit suisse nature*

*Raisin*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**



Circuit court

# Menu du 6 au 10 septembre 2021

## Lundi

*Betteraves rouges  
sauce fromage blanc  
bio*

*Cannelloni bolognaise*

*Gouda*

*Pomme*

## Mardi

*Melon*

*Roulé au fromage*

*Petits pois bio*

*St Marcellin*

*Glace pot*

## Jeudi

*Salade verte batavia*

*Boulettes agneau sauce  
tomate*

*Semoule bio*

*Cantafras*

*Compote de framboises  
fait maison*

## Vendredi

*Salade de pommes de  
terre à la ciboulette*

*Aiguillettes de poisson  
aux céréales*

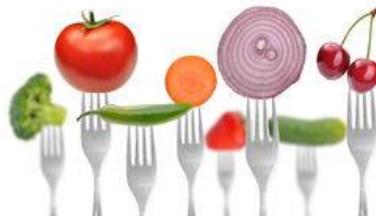
*Ratatouille*

*Petit suisse aromatisé*

*Poire bio*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**

Circuit court



# Menu du 13 au 17 septembre 2021

## Lundi

*Salade d'Ebly mimosa*

*Rôti de veau au jus*

*Brocolis à l'ail*

*Yaourt nature*

*Nectarine*

## Mardi

*Melon*

*Escalope de dinde à la napolitaine*

*Pommes duchesse*

*Camembert*

*Panaché fruits au sirop*

## Jeudi

*Salade haricots verts  
vinaigrette balsamique  
bio*

*Chili sin carne et riz*

*Emmental*

*Raisin*

## Vendredi

*Salade farandole*

*Poisson doré au beurre*

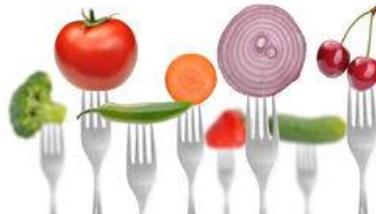
*Carottes à la persillade  
bio*

*Yaourt nature fermier  
Désiris*

*Brownie*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**

Circuit court



# Menu du 20 au 24 septembre 2021

## Lundi

Tomate

Croque au fromage

Epinards

Mini cabrette

Flan vanille maison  
bio

## Mardi

Terrine de campagne

Sauté de porc façon  
colombo

Flageolets

Yaourt nature

Prune

## Jeudi

Taboulé bio

Croustillon de colin

Haricots beurre persillé

Petit suisse aromatisé

Banane

## Vendredi

Salade verte batavia

Saucisson cuit à la  
bourguignonne

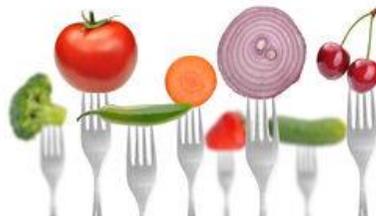
Gratin dauphinois

Crèmeux de Bourgogne

Tarte aux pralines

Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements

Circuit court



# Menu du 27 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2021

## Lundi

*Betteraves rouges et  
maïs vinaigrette*

*Pâtes carbonara*

*Yaourt aromatisé bio*

*Pomme Chanteclerc*

## Mardi

*Tomate allongée*

*Pâné blé emmental et  
épinards*

*Mousseline de potiron  
bio*

*Tomme blanche*

*Compote de pommes*

## Jeudi

*Salade de perles aux  
épices*

*Moussaka d'agneau*

*Pâte lisse*

*Poire bio*

## Vendredi

*Mélange tendres  
pousses*

*Blanquette de la mer*

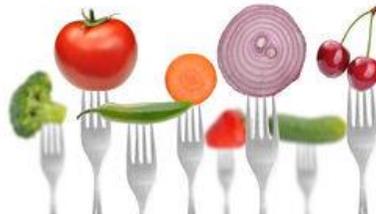
*Riz bio*

*Fromage fondu*

*Mousse au chocolat*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**

Circuit court



# Menu du 4 au 8 octobre 2021

## Lundi

Salade de haricots  
verts

Lasagnes à la  
bolognaise

Petit suisse nature

Raisin

## Mardi

Tomate

Roulé au fromage

Jardinière de légumes  
bio

Yaourt aromatisé  
Danone

Eclair au chocolat

## Jeudi

Carottes râpées au  
citron

Emincé de dinde au  
caramel

Semoule bio

Six de Savoie

Ananas au sirop

## Vendredi

Salade de perles aux 3  
couleurs

Colin façon fish and  
chips

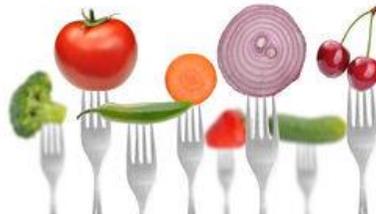
Haricots verts en  
persillade

Bûchette

Kiwi

Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements

Circuit court



# Menu du 11 au 15 octobre 2021

## Lundi

*Salade de lentilles*

*Rôti de veau à  
l'ardéchoise*

*Petits pois et  
champignons au jus*

*Yaourt au sucre de  
canne bio*

*Pomme Canada*

## Mardi

*Carottes râpées  
vinaigrette agrumes*

*Poisson doré au beurre*

*Purée de potiron*

*Mimolette*

*Compote de pêches*

## Jeudi

*Cœur de laitue au maïs*

*Omelette nature*

*Haricots beurre persillé*

*Yaourt vanille bio*

*Moelleux au citron*

## Vendredi

*Betteraves rouges*

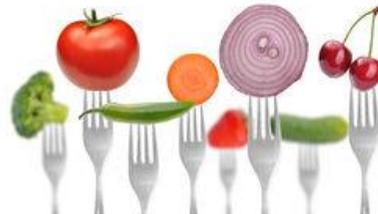
*Steack haché sauce  
barbecue*

*Pâtes tricolores*

*Edam*

*Pomme rouge*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**



Circuit court

# Menu du 18 au 22 octobre 2021

## Lundi

*Salade douceur*

*Quenelle nature sauce  
tomate*

*Epinards bio*

*Vache Picon*

*Crème dessert vanille*

## Mardi

*Terrine de légumes*

*Filet de lieu MSC  
sauce ketchup*

*Riz bio*

*Yaourt aromatisé*

*Poire*

## Jeudi

*Salade Marco Polo*

*Cordon bleu de volaille*

*Chou-fleur à la crème  
bio*

*Petit Louis*

*Pomme*

## Vendredi

*Salade Nantaise*

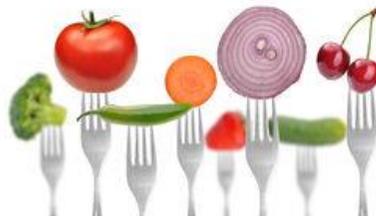
*Bœuf braisé au jus*

*Pommes de terre  
vapeur*

*Carré frais*

*Oreillons d'abricots au  
sirop*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**



Circuit court