

Menus du mois de Septembre avec suggestions de menus du soir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 01/09 au 04/09		Tomates Mozzarella et pesto Bolognaise de pois BIO préparée par le chef Pâtes HVE Carottes locales braisées Yaourt aromatisé	Pâté de campagne , Cornichons et pain spécial SP : Surimi msc mayonnaise Rôti de dinde Semoule BIO Ratatouille du chef Fromage Fruit de saison bio	Carottes locales à l'orientale Filet de merlu MSC , Sauce hollandaise Boulgour BIO Choux-fleurs rôti Fromage Tarte aux pommes HVE préparée par le chef	Salade de haricots verts bio aux échalotes Sauté de porc local à la provençale SP : Sauté de dinde locale Frites fraîches locales Fromage Fruit de saison
Menu du soir		Croque monsieur Salade composée Compote de fruits	Escalope de porc Petit pois carottes Yaourt	Concombre au citron Oeufs à la coque Tranches de pain Raisin	Fajitas Crudités Mousse chocolat

Du 07/09 au 11/09	Mousse de foie , Cornichons SP : Rillettes de poisson Colombo de colin MSC Haricots beurre persillés Riz pilaf Fromage Fruit de saison bio	Concombre à la ciboulette Rôti de porc local , Jus lié viande SP : Rôti de dinde Flageolets / carottes locales Fromage Yaourt aux fruits	Tomates, vinaigrette Haché au veau , Sauce poivre Pommes de terre locales à la boulangères Fondue d'épinards à l'ail Fromage Liégeois au chocolat	Pastèque Crème de petits pois et mozzarella Pâtes HVE Fromage et pain spécial Quatre quart préparé par le chef	Pastèque Rôti de porc local, Jus lié viande SP : Rôti de dinde Poêlée de courgettes et d'aubergines Coeur de blé Gouda Fruit de saison
Menu du soir	Steak haché Purée de patate douce Carottes Fromage blanc sucré	Coleslaw Tortilla aux poivrons Fruit de saison	Concombre Salade de pâtes au thon Yaourt	Filet de poulet, sauce crème champignons Riz Compote de fruits	Pizza Salade verte Salade de fruits
Du 14/09 au 18/09	Betteraves bio , Vinaigrette Parmentier à l'égréné de pois bio préparé par le chef Salade verte Fromage Fruit de saison	Saucisson à l'ail , Cornichons SP : Oeuf dur CE2 mayonnaise Escalope de dinde Ratatouille du chef Riz pilaf Fromage Coupe à la banane et au chocolat	Courgettes râpées, Vinaigrette Rôti de porc local du chef SP : Rôti de dinde Mijoté de lentilles et de carottes locales Fromage et pain spécial Fruit de saison bio		Concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Carbonara de saumon MSC Pâtes HVE Fondue de poireaux Fromage Yaourt local bio
Menu du soir	Dips de concombre Jambon grillé Potatoes Compote de fruits	Toast de chèvre miel Quiche saumon épinards Salade verte Fruit de saison	Céleri râpé Pâte carbonara et emmental râpé Liégeois	Wrap thon crudités Fromage Yaourt aromatisé	Fish'n'chips Frites / Crudités Fruit de saison

Du 21/09 au 25/09	Pastèque Sauté de porc local , Sauce tomate SP : Sauté de dinde locale, sauce tomate Courgettes braisées Riz Fromage Fruit de saison bio	Coleslaw Filet de colin MSC , Sauce crevettes Pommes de terre locales rissoles Jardinière de légumes Fromage et pain spécial Yaourt aromatisé	Concombre , Vinaigrette Rôti de bœuf local , Sauce brune Boulgour BIO Épinards à la crème Fromage Crème dessert	Betteraves bio mimosa (oeuf CE2) Quiche au fromage préparée par le chef Salade verte Laitage Salade de fruits préparée par le chef	Tomates vinaigrette Filet de poulet local Haricots beurre persillés Pâtes HVE Flan pâtissier
Menu du soir	Tomates cerises Pavé de saumon Riz Fromage blanc	Carottes râpées Filet de dinde à la crème et champignons Semoule Fruit de saison	Oeuf dur Chili sin carne Compote de fruits	Cordon bleu Petit pois carottes Yaourt aromatisé	Crêpe party salée et sucrée

Menus du mois d'Octobre avec suggestions de menus du soir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 28/09 au 02/10	Macédoine de légumes Omelette (oeuf CE2) Pommes de terre locale vapeur Carottes locales aux oignons Fromage Crème dessert au chocolat	Rillettes de poisson et pain spécial Sauté de dinde façon blanquette Légumes du pot Riz pilaf Fromage Fruit de saison	Pizza reine préparée par le chef SP : Pizza au fromage préparée par le chef Salade composée Fromage Velouté fruits	Coleslaw Lasagnes Bolognaise (égrené BIO) préparée par le chef Salade verte Fromage Fruit de saison	Chou rouge à la pomme locale Merlu MSC sauce estragon Coeur de blé bio Brocolis à l'ail Fromage Clafoutis à la poire HVE préparé par le chef
Menu du soir	Lasagne poulet poivrons Salade verte Yaourt	Taboulé Tarte au Maroilles Salade verte Compote de fruits	Gratin de pommes de terre et chou fleur au dè de jambon Fruit de saison	Carottes râpées Oeufs brouillés Haricots rouge, sauce tomate Petit suisse	Risotto chorizo courgettes Tiramisu

Du 05/10 au 09/10	Friand au fromage Colin MSC façon meunière Riz aux petits légumes Mousse au chocolat	Salade de haricots verts bio, Vinaigrette à l'échalote Boulettes, Sauce tomate basilic Pâtes HVE Chou fleur rôti Fromage Yaourt local bio	Chou rouge aux pommes, Vinaigrette Haché au veau Pommes de terre grenailles locales sautées Haricots beurre à l'ail Fromage Salade de fruit préparée par le chef		Céleri rémoulade Escalope de dinde Semoule BIO Ratatouille préparée par le chef Fromage Fruit de saison bio
Menu du soir	Coleslaw Quiche lorraine Yaourt	Papillote de poisson Patate douce rôties et légumes rôtis Fruit de saison	Blanc de poulet Purée de pommes de terre et de carottes Compote	Soupe de légumes Omelette aux champignons Pâtes Fromage blanc	Raclette Salade Fruit de saison

Du 12/10 au 16/10	Assiette de charcuterie italienne SP : Terrine de légumes Filet de poulet local, sauce tomate Riz au curry Courgettes braisées Fromage Fruit de saison bio	Bruschetta (pain spécial) sauce tomate et mozzarella Cannelloni au boeuf Salade verte Laitage Salade d'ananas au miel	Gaspacho Riz façon risotto au fromage et petit pois préparé par le chef Fromage Panna cotta abricot	Tapenade d'olive verte et croûtons Osso bucco, sauce italienne Tagliatelles Carottes locales braisées Tarte aux fruits	Salade composée Pizza sicilienne préparée par le chef Fromage Tiramisu
Menu du soir	Poireaux au jambon Riz Yaourt	Soupe de légumes Oeuf à la coque et mouillette Salade verte Fruit de saison	Carottes râpées Pâte bolo et gruyère rapée Fruit de saison	Quiche saumon épinards Salade Fromage Fromage blanc	Tartiflette Salade Compote de fruits