

Menus du 02 septembre au 22 octobre 2021

Menu unique Aniche

Jeudi 02 septembre	Vendredi 03 septembre
<i>Betteraves vinaigrette BIO</i>	<i>Jus de pomme local Laitue vinaigrette</i>
Emincé de filet de poulet sauce tajine <i>subst: Quenelle nature sauce tajine</i> Légumes couscous non bio ,semoule Bio	Rôti de porc sauce cheddar à l'ancienne <i>subst: Fricassé de poisson sauce cheddar</i> Pomme de terre smile
Yaourt nature	Tarte au chocolat

Lundi 06 septembre	Mardi 07 septembre	Mercredi 08 septembre	Jeudi 09 septembre	Vendredi 10 septembre
<i>Carottes râpées vinaigrette</i>	Taboulé (semoule Bio)		Salade de concombres à la féta	Balade en bord de mer Tomates cerises
Bolognaise végétarienne <i>subst: Lentilles brunoise</i> Torsade bio et Emmental râpés BIO	Aiguillettes de poulet sauce ciboulette Subs:Omelette Duo de courgettes et pomme de terre		Sauté de porc sauce aux olives <i>subst: Filet de colin sauce aux olives</i> Riz de Camargue IGP aux petits légumes	Marmite de la mer sauce crevette Frites
Melon	Ile flottante		Compote de pommes	Cake aux pépites chocolat
Lundi 13 septembre	Mardi 14 septembre	Mercredi 15 septembre	Jeudi 16 septembre	Vendredi 17 septembre
Salade Iceberg vinaigrette aux fines herbes	Salade de tomates vinaigrette		<i>Salade lentilles BIO</i>	Pizza
Sauté de boeuf sauce paprika <i>subst: Filet de poisson sauce paprika</i> Purée de pomme de terre	Cordon bleu de dinde subst:Nugget's de blé Piperade non BIO et semoule BIO		Gratin de gnocchis à la provençale <i>Mimolette</i>	Filet de colin lieu MSC sauce citron <i>Epinards à la béchamel et pomme de terre</i>
Vache qui rit BIO	Fruit de saison (Melon)		Banane BIO	Mousse au chocolat
Lundi 20 septembre	Mardi 21 septembre	Mercredi 22 septembre	Jeudi 23 septembre	Vendredi 24 septembre
Carottes râpées BIO vinaigrette	Concombre Bulgare		Salade mêlée vinaigrette balsamique	Tomates à l'huile d'olive
Emincé de filet de poulet sauce barbecue <i>subst:Bouche mozzarella</i>	Filet de merlu MSC façon Yassah		Lasagnes bolognaise subst:Lasagnes de légumes et fromage	Carottes et courgettes non Bio et pois chiches Bio à l'orientale <i>Semoule BIO</i>
Pommes de terre rissolées	Riz IGP Sénégalais			Gâteau à la vanille
Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Fruit de saison Pyrénées	

Lundi 27 septembre	Mardi 28 septembre	Mercredi 29 septembre	Jeudi 30 septembre	Vendredi 01 octobre
Betteraves BIO vinaigrette persillée	Macédoine de légumes		Carottes râpées vinaigrette	Feuilleté napolitain
Chipolatas sauce moutarde <i>subst: Marmite de poisson sauce moutarde</i> Purée de pomme de terre et carottes	Gratin de pommes de terre et poireaux aux fromages à raclette		Poisson non Bio et riz BIO façon paella	Sauté de poulet local sauce champignons subst:Falafels de fèves ,menthe et coriandre Penne
Salade de fruits au sirop	Crème dessert vanille Petit beurre		Cantal	Fruit de saison BIO
Lundi 04 octobre	Mardi 05 octobre	Mercredi 06 octobre	Jeudi 07 octobre	Vendredi 08 octobre
Perles de pâtes napolitaines	Carottes râpées au jus d'orange		Potage légumes	Céleri râpé à la mimolette
Filet de merlu MSC sauce crème Purée de potiron	Beignet de calamar sauce ketchup Riz de camargue pilaf IGP		Jambon blanc label rouge-ketchup <i>subst: Poisson pané ketchup</i> Torsade BIO Emmental râpé BIO	Sauté de boeuf sauce basquaise <i>subst: Omelette sauce basquaise</i> Jeunes carottes et pomme de terre
Liégeois chocolat	Fromage blanc vergoise		Orange BIO	Tarte au sucre
Lundi 11 octobre	Mardi 12 octobre	Mercredi 13 octobre	Jeudi 14 octobre	Vendredi 15 octobre
Soupe à la tomate	Salade verte vinaigrette		<i>Salade coleslaw</i>	Betteraves BIO
Emincé de poulet au paprika <i>subst: quenelle nature au paprika</i> Riz de camargue IGP aux petits légumes	Steak haché /cheddar/ketchup/pain burger frites		Lardon de porc façon carbonara <i>subst: Haché de soja façon carbonara</i> Spaghetti	Croustade de légumes Emmental
Maasdam BIO	Crème dessert chocolat		Yaourt nature sucré	Banane BIO
Lundi 18 octobre	Mardi 19 octobre	Mercredi 20 octobre	Jeudi 21 octobre	Vendredi 22 octobre
Carottes râpées vinaigrette	Potage au poireaux local		Salade d'endives vinaigrette	Velouté de potiron local
Sauté de porc au curcuma <i>subst: Fricassée de poisson</i> Torsades BIO Emmental râpé BIO	Galette de légumes (mac cain) Gratin de pomme de terre et choux fleur		Hachis parmentier de boeuf subst:Parmentier de poisson Coulommiers	Blanquette de poisson MSC et ses légumes Riz de camargue pilaf IGP
Fruit de saison	Fla, caramel		Fruit de saison	Irish apple cake

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements