

## Menus du 04 au 29 septembre

Semaine 36  
Du 04 au 08 septembreSemaine 37  
Du 11 au 15 septembreSemaine 38  
Du 18 au 22 septembreSemaine 39  
Du 25 au 29 septembre

LUNDI

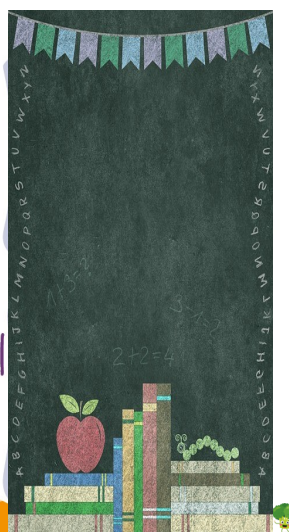


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



**C'est la rentrée**  
Spaghettis à la bolognaise  
Salade verte  
Camembert  
Nectarine  
\*\* Spaghettis à la bolognaise végétale

Croziflettes à la volaille  
Salade de carottes cuites  
Fromage à tartiner  
Mirabelles d'Alsace  
\*\* Croziflettes à la forestière

**Repas Végétarien**  
Salade de céleri  
Chili de légumes  
Riz  
Légumes du soleil  
Yaourt nature + sucre

**Salade de tomates**  
mozzarella  
Emincé de porc au curry  
Petits pois à la française  
Fromage blanc  
au spéculoos  
\* Emincé de dinde au curry  
\*\* Emincé végétal au curry

Salade grecque (concombre BIO)  
Filet de colin à l'aneth  
Boullghour / Trio de choux  
Crêpe au sucre  
\*\* Galette de céréales

**Salade de betteraves**  
Mijoté de poulet Tandoori  
Purée de navets  
Crème dessert au chocolat  
\*\* Steak de soja

**Repas Végétarien**  
Risotto aux légumes et haricots blancs  
Salade de carottes  
Fromage à tartiner  
Pêche

Blanquette de poisson  
Pommes de terre nature  
Gratin de salsifis  
aux légumes  
Tomme blanche  
Cocktail de fruits  
\*\* Grillardin végétal

Raïta de concombres  
Bœuf mode  
Mini penne / Haricots verts  
Raisin  
\*\* Gratin de pâtes

Salade de courgettes  
Sauté de porc à l'ancienne  
Quinoa  
Poêlée champêtre  
Yaourt aromatisé fraise  
\* Sauté de dinde à l'ancienne  
\*\* Galette de pois chiches

Filet de poisson pané  
Cœur de blé  
Epinards à la crème  
Fromage à tartiner  
Kiwi  
\*\* Cordon bleu végétal

Lasagnes  
Salade verte  
Fromage frais  
Gourdes de pommes  
\*\* Raviolis au fromage

**Repas Végétarien**  
Omelette  
Riz / Brocolis  
Edam  
Fromage blanc à la mangue

**Repas Manger Main**  
Radis + Beurre  
Nuggets  
Potatoes + Ketchup revisité  
Pomme  
\*\* Bouchée manger main sans viande

**Salade de carottes au cumin**  
Rôti de bœuf aux marrons  
Purée de potiron  
Yaourt aromatisé  
\*\* Sauté végétal  
aux marrons

Emincé de dinde à l'ail  
Gratin de pommes de terre et chou-fleur  
Mimolette  
Prunes  
\*\* Boulettes végétales à l'ail

**Salade de céleri** aux pommes  
Kassler au jus  
Torsades  
Légumes méridionaux  
Yaourt nature + sucre  
\* Rôti de dinde au jus  
\*\* Grinioc à l'épeautre

Carbonade flamande  
Fondue de poireaux et pommes de terre  
Camembert  
Poire  
\*\* Allumettes végétales sauce au romarin

**Salade de concombres**  
Filet de colin sauce aurore  
Riz / Flan de courgettes  
Fromage blanc à la fraise  
\*\* Escalope végétale sauce tomate

**Repas Végétarien**  
Tajine de légumes et pois chiches  
Semoule  
Munster  
Raisin



« C'est la fin de l'été...  
mais pas la fin des  
haricots ! »

Les structures  
périscolaires se  
préparent et pour la  
cuisine aussi, une nouvelle  
année débute, pleine  
d'aventures et de  
surprises culinaires et  
gustatives.

Bonne rentrée et bon  
appétit !

