










































|   |   |   |  |   |  |
|---|---|---|--|---|--|
| <p>Du 26 au 30<br/>sept 2022</p>  | <p>Trio de crudités vinaigrette à l'échalote<br/>(carottes orange et jaune, navet)</p> <p>Paëlla au poisson</p> <p>Edam </p> <p>Compote de pomme </p>   | <p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de bœuf aux oignons<br/>S/V : <i>boulettes azuki</i><br/>Petits pois extra-fins <br/>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>  | <p>Concombre vinaigrette au basilic<br/>Rôti de porc au jus<br/>S/P : <i>Cubes de colin sauce dugléré</i><br/>Haricots verts et flageolets <br/>Fromage frais nature<br/>Semoule au lait à la vanille </p> | <p>Chiffonade de salade</p> <p>Viennoise de volaille<br/>S/V : <i>escalope de blé panée</i><br/>Carottes  au miel et à l'orange</p> <p>Cake à l'orange  </p> | <p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Macaroni, égréné VG à la tomate </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p>   |
| <p>Du 3 au 7 oct<br/>2022</p>   | <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Poulet rôti sauce forestière<br/>S/V : <i>coquillettes, lentilles, Coquillettes</i> </p> <p>Compote de pomme </p>   | <p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Taboulé </p> <p>Omelette <br/>Aloo gobi<br/>(chou-fleur, pdt, curry, oignon)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>  | <p>Chou rouge  à l'échalote<br/>Hachis parmentier<br/>S/V : <i>Hachis égréné au pois</i><br/>Gouda<br/>Ile flottante</p>  | <p>Carottes râpées  à la méridionale</p> <p>Rôti de veau sauce au pain d'épices<br/>S/V : <i>colin crumble pain d'épices</i><br/>Potiron  à la béchamel</p> <p>Eclair au chocolat</p>   | <p>Velouté aux champignons</p> <p>Paupiette de saumon sauce crème<br/>Riz créole <br/>Fromage frais nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p>   |
| <p><br/>Du 10 au 14<br/>oct 2022</p> | <p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Betteraves B sauce passion</p> <p>Farfalle sauce fromagère</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p>   | <p>Chou bl  B vinaigrette à la</p> <p>Escalope de dinde sauce miel<br/>S/V : <i>pavé de colin sauce vierge</i><br/>Carottes  et blé <br/>Tomme blanche</p> <p>Compote de pomme </p> | <p>Bâtonnets de surimi sauce tartare<br/>Aiguillettes de colin meunière<br/>et ketchup du chef<br/>Riz  safrané<br/>Fromage blanc et sucre<br/>Banane<br/>et sauce chocolat du chef</p>   | <p>Endives au tzatziki</p> <p>Sauté de bœuf sauce bourguignonne<br/>S/V : <i>pavé de poisson mariné au citron</i><br/>Haricots verts extra fins  à la tomate<br/>Emmental</p> <p> Moelleux à la vanille<br/>et coulis mirabelles du chef</p>   | <p>Salade verte  et maïs </p> <p>Emincé de poulet sauce kipik<br/>S/V : <i>sticks VG sauce kipik</i><br/>Frites (au four)<br/>Fromage fondu Président</p> <p>Compote pomme fraises</p>   |
| <p>Du 17 au 21<br/>oct 2022</p>   | <p>Lentilles  vinaigrette terroir</p> <p>Sauté de porc marenço<br/>S/P : <i>filet de limandre sauce tomate</i><br/>Julienne de légumes <br/>Yaourt nature sucré</p> <p>Li2geois au chocolat</p> | <p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Céleri râpé  mayonnaise</p> <p>Haricots rouges , Riz et chil </p> <p>Emmental</p> <p>Tarte aux pommes</p>   | <p>Endives et croûtons<br/>Emincé de dinde au curry<br/>S/V : <i>Galette blé indienne</i><br/>Purée de carotte et patate douce<br/>Petit moulé ail et fines herbes<br/>Pêche au sirop et semoule au lait</p>   | <p>Chou rouge à l'ail </p> <p>Rôti de veau à l'estragon<br/>S/V : <i>hoki armoricaine</i><br/>Petits pois extra-fins à la lyonnaise</p> <p>Crêpe moelleuse sucrée</p>  | <p>Potage au potimarron </p> <p>Cubes de saumon à l'oseille<br/>Pommes vapeur <br/>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p> |

Les sautés et rôtis de bœuf, de veau et de porc sont d'origines locales (Auvergne Rhône-Alpes)   
La viande de bœuf est "Race à Viande"   
Les volailles sont certifiées Label Rouge ou issues de l'agriculture biologiques, d'origines françaises   
Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC" 

Pâtisserie maison 