

<p>Du 26 au 30 sept 2022</p>	<p>Trio de crudités vinaigrette à l'échalote (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 S/V : <i>boulettes azuki</i> Petits pois extra-fins  Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette au basilic Rôti de porc au jus S/P : <i>Cubes de colin sauce dugléré</i> Haricots verts et flageolets  Fromage frais nature Semoule au lait à la vanille </p>	<p>Chiffonade de salade</p> <p>Viennoise de volaille S/V : <i>escalope de blé panée</i> 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 2022</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Poulet rôti sauce forestière 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  Aloo gobi (chou-fleur, pdt, curry, oignon)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou rouge  à l'échalote Hachis parmentier S/V : <i>Hachis égréné au pois</i> Gouda Ile flottante</p>	<p>Carottes râpées  à la méridionale</p> <p>Rôti de veau sauce au pain d'épices S/V : <i>colin crumble pain d'épices</i> Potiron  à la béchamel</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Velouté aux champignons</p> <p>Paupiette de saumon sauce crème Riz créole  Fromage frais nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p>
<p> Du 10 au 14 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 S/V : <i>pavé de colin sauce vierge</i> Carottes  et blé  Tomme blanche</p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Bâtonnets de surimi sauce tartare Aiguillettes de colin meunière et ketchup du chef Riz  safrané Fromage blanc et sucre Banane et sauce chocolat du chef</p>	<p>Endives au tzatziki</p> <p>Sauté de bœuf sauce bourguignonne S/V : <i>pavé de poisson mariné au citron</i> Haricots verts extra fins  à la tomate Emmental</p> <p> Moelleux à la vanille et coulis mirabelles du chef</p>	<p>Salade verte  et maïs </p> <p>Emincé de poulet sauce kipik S/V : <i>sticks VG sauce kipik</i> Frites (au four) Fromage fondu Président</p> <p>Compote pomme fraises</p>
<p>Du 17 au 21 oct 2022</p>	<p>Lentilles  vinaigrette terroir</p> <p>Sauté de porc marenço S/P : <i>filet de limandre sauce tomate</i> Julienne de légumes  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 Emincé de dinde au curry S/V : <i>Galette blé indienne</i> Purée de carotte et patate douce Petit moulé ail et fines herbes Pêche au sirop et semoule au lait</p>	<p>Chou rouge à l'ail </p> <p>Rôti de veau à l'estragon S/V : <i>hoki armoricaine</i> 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 Pommes vapeur  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 