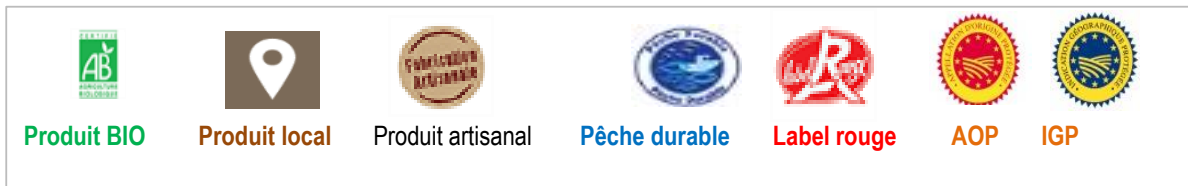


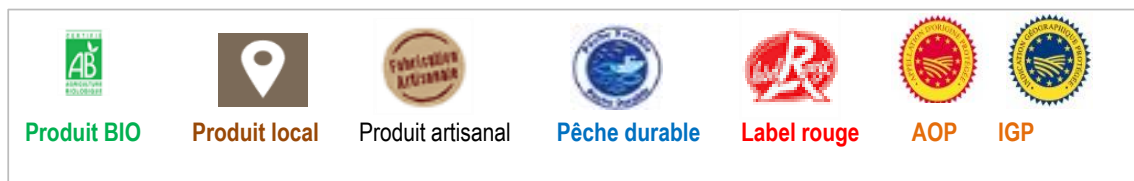
Menus de la semaine

2 au 6 septembre

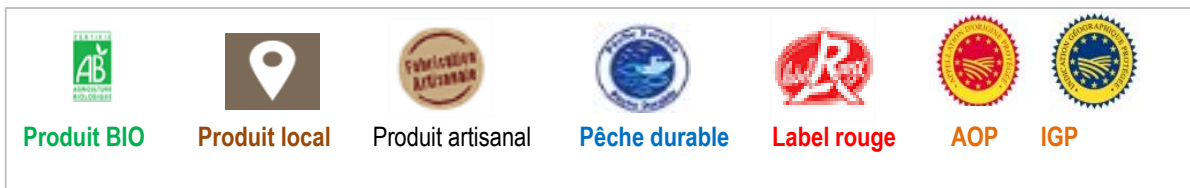
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de betteraves BIO	Salade de carottes BIO	Salade de macédoine	Salade de chou rouge BIO	Salade verte BIO
Plats chauds	Filet de colin MSC sauce tomate	Gratin façon bouchée à la reine	Sauté de porc au curry	Spaghettis à la bolognaise	Emincé de poulet à la basquaise
	Purée de pommes de terre et carottes BIO	Spaëtzles	Riz BIO et potiron		Riz BIO et brocolis
Fromage	Cantadou	Tomme blanche à la coupe	Bûche de chèvre	Gouda	Emmental
Desserts	Compote de pomme	Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO
Alternative sans porc			Sauté de volaille sauce curry		
Alternative végétarienne	Pavé végétal à la sauce tomate		Emincé végétal sauce curry	Spaghettis à l'égréné végétal	Haricots rouges BIO à la basquaise



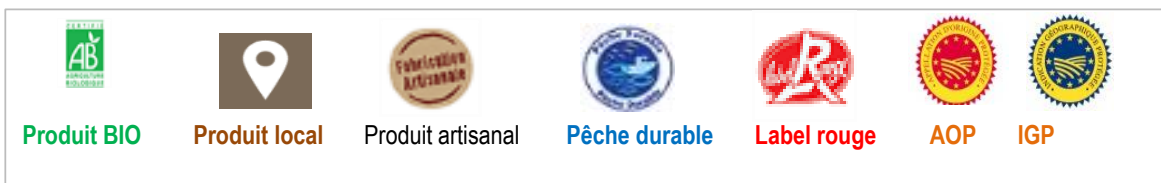
	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 MENU VEGETARIEN et LOCAL Vendredi
Entrées	Salade de betteraves	Salade verte BIO 	Salade verte BIO 	Salade de panais et carottes BIO 	Salade de chou rouge et pommes local 
Plats chauds	Roti de bœuf sauce brune Boulgour BIO et haricots beurre 	Chili con carne Riz BIO 	Colin pané sauce rémoulade Purée de potiron	Emincé de porc sauce chasseur Gratin de pâtes aux légumes de saison	Gratin de pommes de terre et carottes local 
Fromage	Ribeaupierre	Yaourt aux fruits BIO 	Brie BIO 	Saint Paulin	Munster AOP 
Desserts	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Crème dessert chocolat BIO 	Yaourt nature BIO 	Flan local 
Alternative sans porc			Pavé végétal tomates mozzarella	Emincé de volaille sauce chasseur	
Alternative végétarienne	Riz crémeux au parmigiano et butternut	Chili sin carne	Pavé végétal tomates mozzarella	Feuilleté aux légumes de saison	



	REPAS VEGETARIEN				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de carottes BIO 	Salade de céleri BIO 	Salade de betteraves	Salade de maïs	Salade de concombres BIO 
Plats chauds	Pavé fromager	Filet de colin MSC sauce curry 	Nuggets de volaille et ketchup	Palette de porc à la diable	Cordons bleus de volaille
	Pâtes et ratatouille	Riz et carottes Vichy BIO 	Petits pois carottes	Spaëtzles et courgettes BIO 	Potatoes, ketchup
Fromage	Fromage blanc nature BIO 	Emmental 	Yaourt aux fruits BIO 	Cantal 	Brie
Desserts	Fruit de saison BIO 	Clafoutis à la cerise	Fruit de saison BIO 	Compote pomme	Yaourt nature BIO 
Alternative sans porc			Crispy de blé et ketchup	Emincé de volaille à la diable	
Alternative végétarienne		Falafels		Galette aux haricots rouges BIO à la diable 	Palet végétal



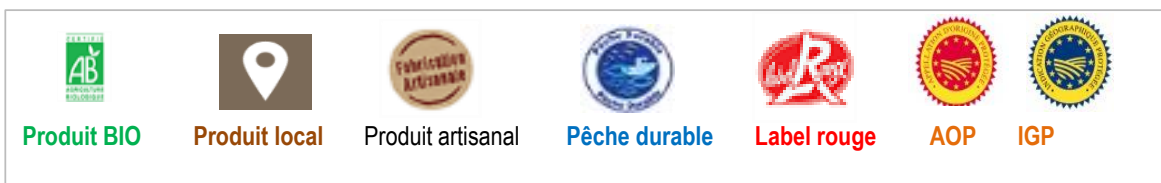
	MENU DES ENFANTS			REPAS VEGETARIEN	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi	
Entrées		Salade verte BIO 	Salade Indienne aux pois chiches BIO, tomates et concombres 	Salade de betteraves 	Salade de macédoine
Plats chauds		Lasagne de bœuf à la bolognaise	Rôti de porc jus au curcuma	Filet de colin MSC sauce curry 	Chili sin carne
Fromage		Tartare ail et fines herbes	Emmental BIO 	Semoule BIO et courgettes aux herbes 	Riz BIO 
Desserts		Petits suisses	Crème dessert vanille BIO 	Coulommiers	Gouda 
Alternative sans porc			Sauté de volaille jus au curcuma	Fruit de saison BIO 	Fromage blanc au coulis de fruits local 
Alternative végétarienne		Lasagne aux légumes de saison	Galette végétale	Œufs brouillés	La Ferme SAINT ULRICH FERMERS DE PERE EN FILS DEPUIS 1879 



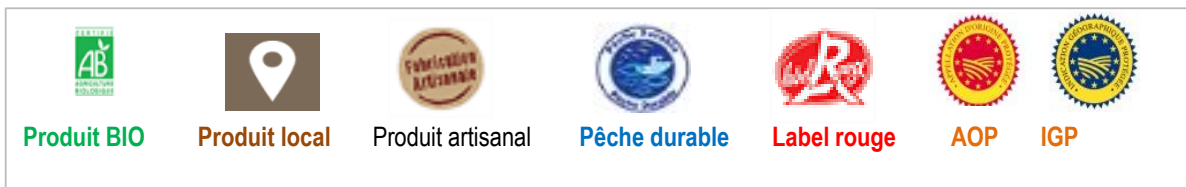
Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



	Cuisine des îles		REPAS VEGETARIEN		
	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Entrées	Salade de maïs	Salade verte BIO 	Salade de céleri BIO 	Macédoine de légumes	Salade de betteraves
Plats chauds	Rougail saucisse à la sauce tomate	Pillons de poulet sauce asiatique	Pâtes à la carbonara à la volaille	Œufs brouillés BIO au fromage 	Filet de colin pané, citron
	Riz aux haricots rouges BIO 	Riz et légumes façon wok		Petis pois carottes BIO 	Blé BIO et ratatouille 
Fromage	Cantadou	Camembert	Gouda	Yaourt nature BIO	Tartare ail et fines herbes
Desserts	Tarte à la noix de coco	Fruit de saison BIO 	Pomme au four	Compote de pomme BIO 	Fruit de saison BIO 
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Rougail saucisses végétarien	Pavé fromager	Pâte sauce tomate avec pois chiches BIO , carottes et potiron		Pavé végétal

















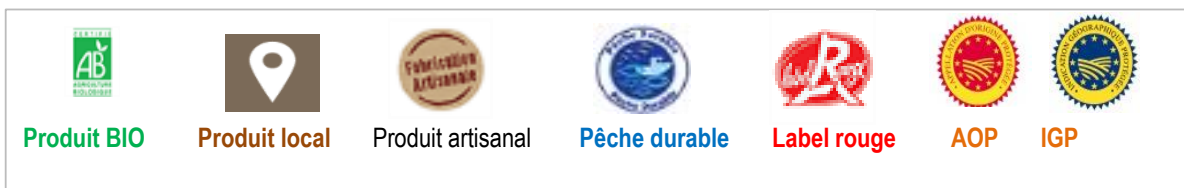
	REPAS VEGETARIEN	MENU DES ENFANTS			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade verte BIO aux croutons 		Salade verte BIO 	Salade de carottes BIO 	Salade de maïs
Plats chauds	Spaghettis aux lentilles et carottes BIO 		Bœuf aux carottes BIO  Pommes de terre sautées BIO 	Brandade de poisson MSC aux pommes de terre 	Paëlla au poulet
Fromage	Saint Nectaire		Camembert	Tartare ail et fines herbes	Brie
Desserts	Fruit de saison BIO 		Tarte aux pommes	Fruit de saison BIO 	Yaourt aux fruits BIO 
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne			Crumble aux légumes de saison	Gardin de pommes de terre aux légumes	Paëlla végétarienne



Menus de la semaine

14 au 18 octobre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de chou blanc BIO 	Salade de poivrons	Salade verte BIO aux croutons 	Velouté de butternut	Salade de cœurs de palmier
Plats chauds	Steak haché de bœuf BIO 	Filet de colin MSC sauce curry 	Tortellinis ricotta épinards à la sauce tomate	Paupiettes de veau sauce paprika	Mijoté de porc sauce chasseur
	Petits pois carottes BIO	Riz et courgettes BIO 		Purée de pommes de terre et potiron	Semoule BIO et julienne de légumes 
Fromage	Gouda	Fromage blanc au coulis de fruits local  	Brie BIO	Gouda	Emmental BIO 
Desserts	Crème dessert vanille BIO 	Fruit de saison BIO 	Compote de pomme BIO 	Carot cake maison 	Fromage blanc nature BIO 
Alternative sans porc					Sauté de volaille sauce chasseur
Alternative végétarienne	Pavé végétal	Galette aux haricots rouges		Emincé végétal sauce paprika	Quiche aux légumes de saison



	REPAS VEGETARIEN				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de coleslaw Bio 	Salade de betteraves 	Salade de carottes Bio 	Salade verte Bio 	
Plats chauds	Filet de colin pané sauce basquaise	Galettes végétariennes aux épices	Cuisse de poulet à la crème et aux champignons	Hachis parmentier	Kassler fumé VPF
	Riz et gratin de chou-fleur	Semoule Bio aux carottes Bio 	Purée de patate douce		lentilles aux carottes Bio 
Fromage	Yaourt velouté aux fruits Bio 	Camembert	Edam	Tartare ail et fines herbes	Bûche de chèvre
Desserts	Fruit de saison Bio 	Gâteau marbré maison 	Compote de pomme Bio 	Fruit de saison Bio 	Crème dessert vanille Bio 
Alternative sans porc					Sauté de volaille
Alternative végétarienne	Falafels		Gratin de patate douce au fromage	Hachis parmentier à l'égréné végétal	Pâtes et lentilles aux carottes Bio



	REPAS VEGETARIEN			FERIE	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de betteraves	Salade verte BIO 	Salade de pommes de terre BIO 	Salade de maïs	
Plats chauds	Lasagne aux légumes	Cordons bleus	Filet de colin MSC à la basquaise 	Palette de porc à la diable	
		Potatoes, ketchup	Riz BIO et haricots verts 	Pommes de terre sautées BIO 	
Fromage	Carré de l'Est	Crème dessert chocolat BIO 	Bûche de chèvre	Coulommiers	
Desserts	Petits suisses naturels	Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits	Fruit de saison BIO 	
Alternative sans porc				Sauté de volaille à la diable	
Alternative végétarienne		Pavé fromager	Emincé végétal à la basquaise	Galette aux haricots rouges BIO à la diable	

