

lundi 04 septembre

Sainte Rosalie

TOMATES CERISES

KNACK *

POTATOES

COMTÉ

CRÈME DESSERT CHOCOLAT



mardi 05 septembre

Sainte Raïssa

SALADE DE CONCOMBRES

BLANQUETTE DE VOLAILLE

PÂTES

TOMME

COMPOTÉE DE FRUITS AU MIEL



mercredi 06 septembre

Saint Bertrand

CHOU ROUGE VINAIGRETTE

SAUTÉ DE PORC GAEC DU FUMÉ LORRAIN À LA CRÈME *

POMMES DE TERRE ET

NAVETS

MIMOLETTE

FRUIT DE SAISON



jeudi 07 septembre

Sainte Reine

ROULADE DE JAMBON

QUENELLES GRATINÉES

RATATOUILLE

GOUDA

FRUIT DE SAISON



vendredi 08 septembre

Saint Adrien

SALADE VERTE

BOLOGNAISE AUX PETITS LÉGUMES

PÂTES

EMMENTAL

FROMAGE BLANC SUCRÉ



lundi 11 septembre

Saint Héléphie

SALADE DE POMMES DE TERRE 



AIGUILLETES DE VOLAILLE SIEBERT VOLAILLE SAUCE KETCHUP MAISON

JARDINIÈRE DE LÉGUMES

TOMME

FRUIT DE SAISON

mardi 12 septembre

Saint Apollinaire

MELON

BOUL'BOEUF À L'ORIENTALE

SEMOULE

LÉGUMES COUSCOUS

EDAM



YAOURT AUX FRUITS 

mercredi 13 septembre

Saint Aimé

TOMATES VINAIGRETTE

OMELETTE

AUX POMMES DE TERRE 

EPINARDS BÉCHAMEL

CARRÉ FRAIS

FRUIT DE SAISON 

jeudi 14 septembre

Sainte Croix Glorienne

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'HUILE DE COLZA-CITRON



SAUCISSE DE TOULOUSE GAEC DU FUMÉ LORRAIN*

LENTILLES

BRIE

COMPOTE POMME MIRABELLE 

vendredi 15 septembre

Saint Roland

COURGETTES RÂPÉES BULGARE



BŒUF VTL À LA PROVENÇALE

RIZ

FROMAGE FONDU

MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 18 septembre

Sainte Nadège

SALADE VERTE AU SOJA ET À LA CIBOULETTE

PÂTES

CARBONARA

EMMENTAL RÂPÉ

CRÈME DESSERT À LA VANILLE



mardi 19 septembre

Sainte Emilie

CŒUF MAYONNAISE

ESCALOPE DE VOLAILLE SIEBERT VOLAILLE FORESTIÈRE

SEMOULE

CAROTTES

FROMAGE FRAIS

FRUIT DE SAISON



mercredi 20 septembre

Saint Davy

PASTÈQUE

CASSOLETTE DE POISSON AU CURRY

RIZ

FROMAGE

COMPOTE POMMES



jeudi 21 septembre

Saint Matthieu

BATAVIA VINAIGRETTE

SAUTÉ DE POULET AUX POMMES

POMMES DE TERRE

COURGETTE À L'AIL

TOMME

YAOURT À LA VANILLE



vendredi 22 septembre

Autonne

SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE L'HUILE D'OLIVE

RÔTI DE BŒUF VTL DES VENDANGES (SAUCE AUX RAISINS)

BLÉ

HARICOTS VERTS BASILIC

BRIE

FRUIT DE SAISON



lundi 25 septembre

Saint Hermann

BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
DOS DE COLIN D'ALASKA SAUCE AU LAIT DE COCO
PURÉE AUX LÉGUMES
TOMME
FRUIT DE SAISON



mardi 26 septembre

Saint Côme

Saint Damien

CONCOMBRE À LA CRÈME
ŒUFS FLORENTINE (ÉPINARDS)
SEMOULE
COMTÉ
YAOURT NATURE SUCRÉ



mercredi 27 septembre

Saint Vincent de Paul

SALADE VERTE
GRATIN DE POMMES DE TERRE AU SAUMON ET BROCOLIS
BLEU
NAPPÉ CARAMEL



jeudi 28 septembre

Saint Venuste

CÉLERI RÉMOULADE
EMINCÉ DE BŒUF VTL AUX CHORIZO ET POIVRONS
PETITS POIS
CHÈVRE FRAIS
MARBRÉ AU CHOCOLAT MAISON



vendredi 29 septembre

Saint Michel

TERRINE DE CAMPAGNE VTL *
STEAK HACHÉ SAUCE À L'ÉCHALOTE
COQUILLETTE
CAROTTES À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
YAOURT AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON



lundi 02 octobre

Saint Léger

RADIS ROSES À LA BULGARE
POISSON MEUNIÈRE
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA CRÈME



EMMENTAL
CRÈME CARAMEL



mardi 03 octobre

Saint Gérard

VELOUTÉ DE LENTILLES
AIGUILLETES DE POULET SIEBERT VOLAILLE FAÇON BASQUAISE



HARICOTS VERTS
CARRÉ DE L'EST
FRUIT DE SAISON

mercredi 04 octobre

Saint François d'Assise

SALADE DE TOMATES À L'ÉCHALOTTE AU VINAIGRE BALSAMIQUE
PÂTES
BOLOGNAISE
FROMAGE BLANC
ABRICOT AU SIROP AU COULIS DE FRUITS ROUGES



jeudi 05 octobre

Sainte Fleur

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU MIEL
KNACK
LENTILLES AUX PETITS OIGNONS
YAOURT NATURE SUCRÉ
FRUIT DE SAISON



vendredi 06 octobre

Saint Bruno

MACÉDOINE MAYONNAISE
DAUBE DE BŒUF
BLÉ
CAMEMBERT
CRÈME DESSERT CARAMEL



LES RENCONTRES DU GOÛTS : PLACE AUX ÉPICES

lundi 09 octobre

Saint Denis

mardi 10 octobre

Saint Ghislain

mercredi 11 octobre

Saint Firmin

jeudi 12 octobre

Saint Wilfried

vendredi 13 octobre

Saint Gerard

SALADE DE SOJA VINAIGRETTE TOMATÉ

FILET DE COLIN AU CITRON VERT

RIZ PILAFF

AUX PETITS LÉGUMES

BRIE

FROMAGE BLANC SUCRÉ



VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS

HACHIS PARMENTIER

PURÉE DE POMMES DE TERRE

TOMME BLANCHE

FRUIT DE SAISON



SALADE DE CONCOMBRE

BŒUF VTL BOURGUIGNON

PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

MUNSTER

TARTE CHOCOLAT COCO MAISON



SALADE VERTE

SAUTÉ DE PORC GAEC DU FUMÉ LORRAIN À L'ANCIENNE *

LENTILLES

CAMEMBERT

COMPOTE DE POMMES



lundi 16 octobre

Sainte Edwige



BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
COLIN D'ALASKA SAUCE BÉARNAISE

POMMES DE TERRE SAUTÉES

DÉS D'EMMENTAL

FRUIT DE SAISON



mardi 17 octobre

Saint Baudouin



CAROTTES RÂPÉES
AIGUILLETES DE POULET SAUCE TOMATE
PURÉE DE CÉLERI

TOMME

YAOURT AUX FRUITS



mercredi 18 octobre

Saint Luc



RADIS AU BEURRE
NORMANDIN DE VEAU AU JUS
PÂTES

CHOU FLEUR BÉCHAMEL

FROMAGE BLANC

LIÉGEOIS



jeudi 19 octobre

Saint René



SALADE VERTE AUX MAÏS
BOUCHÉE À LA REINE AU CURRY*

RIZ

SAINT NECTAIRE

COMPOTE POMMES



vendredi 20 octobre

Sainte Adeline



CAKE CAROTTES
BŒUF VTL AU PAPRIKA

PÂTES

FROMAGE FONDU

CRÈME AU CHOCOLAT



lundi 23 octobre

Saint Jean de Capistran

TABOULÉ ORIENTAL
FILET DE POISSON PANÉ
PETITS POIS CAROTTES
CAMEMBERT
COMPOTE DE FRUITS



mardi 24 octobre

Saint Florentin

BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES
AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE
PENNES
FROMAGE BLANC SUCRÉ
FRUIT DE SAISON



mercredi 25 octobre

Saint Crépin



CHOU BLANC VINAIGRETTE AU MIEL
NORMANDIN DE VEAU AU JUS
POMMES DE TERRE
TOMME
FRUIT DE SAISON



jeudi 26 octobre

Saint Dimitri



LAITUE AUX CROÛTONS
ŒUFS DURS À LA BÉCHAMEL
SEMOULE
CAROTTES À LA CRÈME
FROMAGE FONDU
NAPPÉ CAMEL

vendredi 27 octobre

Sainte Emeline



ROSETTE
MARMITE DE POISSON AU CURRY
RIZ
AUX PETITS LÉGUMES
MUNSTER
FRUIT DE SAISON



lundi 30 octobre

Saint Bievonne

ŒUF DUR MAYONNAISE

RÔTI DE BŒUF VTL À L'ANCIENNE

FLAGEOLETS À L'AIL

TOMME

FRUIT DE SAISON



mardi 31 octobre

Saint Quentin

HALLOWEEN

BAVE DE CRAPAUD (VÉLOUTÉ DE LÉGUMES VERTS)

PARMENTIER

DE CITROUILLE MALÉFIQUE

GOUDA

GÂTEAU D'HALLOWEEN (CARROT CAKE)

mercredi 01 novembre

Toussaint

jeudi 02 novembre

Jour des Défunts

CÉLERI À LA MIMOLETTE

SAUTÉ DE PORC *

PÂTES

FLAN DE POTIRON

CARRÉ DE L'EST

MOUSSE AU CHOCOLAT



vendredi 03 novembre

Saint Hubert

SALADE DE RIZ AU THON

TARTE AU FROMAGE

HARICOTS VERTS

FROMAGE AIL ET FINES HERBES

FRUIT DE SAISON

