

Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Salade de betteraves <b>Émincé de cuisse</b> <b>de poulet</b> Semoule <b>Comté AOP</b> Fruit de saison	Salade Niçoise <b>Filet de colin</b> Purée de carottes Tomme grise <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte, oeuf</b> et croûtons Jambon braisé Gratin de chou-fleur / <b>pdt</b> <b>Brie</b> Fruit de saison	<b>Salade de carottes</b> Cordon bleu <b>Haricots verts</b> à la provençale <b>Fromage blanc</b> Tarte aux fruits	Salade de concombres <b>Sauté de boeuf</b> Pâtes <b>Saint-Nectaire</b> <b>Yaourt aux fruits bio</b>

Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
<b>Fuseau Lorrain</b> <b>Filet de poisson</b> <b>meunière</b> <b>Petits pois</b> <b>Yaourt nature</b> Fruit de saison	<b>Salade de chou</b> <b>Sauté de veau</b> Pâtes <b>Comté AOP</b> <b>Crème dessert bio</b>	Melon Quiche Lorraine <b>Salade verte</b> composée Saint-Paulin Fruit de saison	<b>Salade de courgettes</b> / feta <b>Sauté de porc au curry</b> Riz aux légumes <b>Babybel</b> <b>Compote maison</b>	<b>Menu Américain</b> Salade de tomates Hamburger Frites <b>Yaourt à boire</b> Fruit de saison

Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
<b>Salade de céleris</b> <b>Cuisse de poulet</b> Ratatouille et riz Petit Suisse Pastèque	Salade de concombres au yaourt <b>Chipolatas</b> Pdt sautées <b>Fromage blanc</b> aux herbes <b>Yaourt aromatisé bio</b>	Salade de perles <b>Émincé de boeuf</b> Purée verte <b>Munster</b> Salade de fruits frais	<b>Salade verte</b> <b>Éffiloché de porc</b> Riz <b>Fromage frais</b> Tarte aux fruits	<b>Coleslaw</b> Pâtes sauce au thon <b>Emmental râpé</b> Fruit de saison

Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Salade de tomates basilic <b>Petit salé aux</b> <b>lentilles</b> et <b>carottes</b> <b>Saint Môret</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Salade de duo</b> <b>de haricots</b> <b>Lasagne</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Compote pomme</b> <b>fraise</b>	<b>Salade de carottes</b> <b>râpées</b> <b>Cabillaud</b> <b>à l'espagnol</b> Semoule Bûche de chèvre <b>Flan à la vanille</b>	Salade de radis Sauté d'agneau Flageolets / Haricots <b>Saint-Nectaire</b> Mousse au chocolat maison	<b>Cuisse de poulet</b> Duo de salade (Pdt / <b>Concombres</b> ) <b>Cantal AOP</b> Fruit de saison

Légende : **Bleu** : Msc Pêche Durable



**Orange** : AOP/AOC



**Rose** : Haute Valeur Environnementale

**Rouge** : Circuit court

**Vert** : Bio



Lundi 30 septembre	Mardi 1 octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
<p>Salade de céleris Tajine de lieu noir Riz Saint Môret Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de Macédoine Pot au feu Camembert Fruit de saison</p>	<p>Salade de chou blanc Omelette Gratin de pdt Edam kaki</p>	<p>Taboulé Sauté de volaille Purée aux 3 légumes Fromage blanc Raisin</p>	<p>Kebab Frites Crudités Sauce blanche Yaourt à boire Prune</p>

Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
<p>Duo de feuilles de chêne vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade d'endives aux noix Couscous Comté AOP Donuts</p>	<p>Taboulé Carbonade de boeuf Petits pois / carottes Carré de l'Est Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Escalope de poulet basquaise Pdt et poêlée haricots Fromage blanc Marbré</p>	<p>Salade de betteraves et gouda Poisson meunière Purée de potimarron Fromage frais Banane</p>

SEMAINE DU GOÛT

Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
<p>Menu des îles Salade verte aux agrumes Mijoté de poulet à l'ananas et aux amandes Purée de patates douces Vaillotte à la tomate Yaourt à la coco</p>	<p>Menu montagnard Salade de chou et noix Tartiflette Pâtisserie</p>	<p>Menu Asiatique Salade de carottes à l'orange Boulettes de porc Sauce asiatique Nouilles chinoises au légumes Emmental bio Salade de fruits frais au sirop à la cannelle</p>	<p>Menu Mosellan Salade d'oeufs durs Sauté de boeuf au chocolat Frites Tomme de vache Prune</p>	<p>Menu des fjords Salade de concombres au fromage blanc et menthe Saumon sauce citron et aneth Duo de carottes Saint Môret bio Clafoutis</p>

Légende : Bleu : Msc Pêche Durable



Orange : AOP/AOC



Rose : Haute Valeur Environnementale

Rouge : Circuit court

Vert : Bio



Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
<p>Velouté de potimarron</p> <p>Steak haché</p> <p>Gratin de panais et pdt</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de carottes</p> <p>Escalope à la crème</p> <p>Riz aux légumes</p> <p>Chaource</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Munster</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de laitue et betteraves</p> <p>Blanquette de colin</p> <p>Blé et légumes</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Madeleine</p>	<p>Taboulé</p> <p>Ragoût de veau</p> <p>Purée aux 3 légumes</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Fruit de saison</p>

Lundi 28 octobre	Mardi 29 octobre	Mercredi 30 octobre	Jeudi 31 octobre	Vendredi 1 novembre
<p>Salade verte et macédoine</p> <p>Pizza</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de carottes</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Babybel</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Saucisson</p> <p>Cabillaud à la provençale</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Kaki</p>	<p>Halloween</p> <p>Soupe d'asticots</p> <p>Citrouille écrasée</p> <p>Bouchée de sorcière</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Sang de corbeaux</p>	

Légende : **Bleu** : Msc Pêche Durable



**Orange** : AOP/AOC



**Rose** : Haute Valeur Environnementale

**Rouge** : Circuit court

**Vert** : Bio

