




















Lundi 2 septembre 2019	Mardi 3 septembre 2019	Jeudi 5 septembre 2019	Vendredi 6 septembre 2019
<p>MENU DE LA RENTREE</p> <p>Melon*</p> <p>Steak haché maître d'hôtel</p> <p>Pommes à l'anglaise</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Mousse au chocolat</p> 	<p> Salade de pâtes au basilic</p> <p>Emincé de poulet jus au thym</p> <p>Haricots verts ail et persil</p> <p>Rond des Ducs Ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison*</p>	<p> Carottes râpées maison</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Blanc de poulet froid - Mayonnaise</p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Gaufre poudrée</p> 	<p>Œuf dur - Mayonnaise maison </p> <p>Sardine - Beurre</p> <p>Pavé de poisson blanc gratiné au fromage</p> <p>Frites</p> <p>Coq Rouge</p> <p>Fruit de saison*</p>
Lundi 9 septembre 2019	Mardi 10 septembre 2019	Jeudi 12 septembre 2019	Vendredi 13 septembre 2019
<p>Pastèque*</p> <p>Escalope de poulet à l'italienne</p> <p>Pilaf d'ébly</p> <p>Emmental</p> <p>Gélatifié vanille</p>	<p>Salade de maïs au thon </p> <p>Sauté de veau façon grand-mère</p> <p>Beignets de choux-fleurs</p> <p>Yaourt nature + Sucre</p> <p>Fruit de saison*</p> 	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Chili con carné maison </p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote</p>	<p>Pizza</p> <p>Hoki pané - Citron</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison*</p>
Lundi 16 septembre 2019	Mardi 17 septembre 2019	Jeudi 19 septembre 2019	Vendredi 20 septembre 2019
<p>MENU FETE FORRAINE</p> <p>Salade de betteraves</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>S/P: Saucisse de volaille</p> <p>Frites - Ketchup</p> <p>Vache Picon</p> <p>Pop Corn</p> 	<p>Salade de blé à la niçoise </p> <p>Salade écolière</p> <p>Aiguillette de poulet au basilic</p> <p>Haricots verts</p> <p>Mi-chèvre Tome Py</p> <p>Fruit de saison*</p> 	<p> Salade Sawai</p> <p>Pennes à la bolognaise</p> <p>Le Vosgien Fraidou</p> <p>Fruit de saison*</p>	<p>Melon*</p> <p>Dos de colin safrané à la crème de poireaux</p> <p>Boulgour</p> <p>Petit Tourtain Tome Py</p> <p>Pâtisserie</p>
Lundi 23 septembre 2019	Mardi 24 septembre 2019	Jeudi 26 septembre 2019	Vendredi 27 septembre 2019
<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Radis - Beurre</p> <p>Steak fromager - Ketchup</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Les Fripons</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p> Taboulé maison</p> <p>Paupiette de veau provençale</p> <p>Pommes ragoût</p> <p>Yaourt nature + Sucre</p> <p>Fruit de saison*</p> 	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade iceberg </p> <p>Hachis Parmentier maison</p> <p>Croclait calcium</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p> Œuf dur - Mayonnaise maison</p> <p>Cœur de colin sauce Mornay</p> <p>Tortis au fromage</p> <p>Yaourt nature + Sucre</p> <p>Fruit de saison*</p>
Lundi 30 septembre 2019	Mardi 1 ^{er} octobre 2019	Jeudi 3 octobre 2019	Vendredi 4 octobre 2019
<p> Salade de maïs au soja</p> <p>Salade de blé à la Niçoise</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Haricots verts ail et persil</p> <p>Rond des Ducs Saint Morêt</p> <p>Fruit de saison*</p> 	<p>Melon*</p> <p>Steak haché français aux olives</p> <p>Purée Crécy</p> <p>Fromage frais nature + Sucre</p> <p>Madelon</p>	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade mélangée</p> <p>Tortelloni au gruyère AOP sauce tomate basilic</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote Bi-fruit</p>	<p> Carottes râpées maison</p> <p>Fish and chips sauce tartare maison</p> <p>Brocolis ail et persil</p> <p>Brique de vache</p> <p>Emmental</p> <p>Gâteau d'anniversaire</p>

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Produit nouveau