


Lundi 2 septembre

MENU BIO

Tomates  
et vinaigrette nature

Self **Salade verte** 
et vinaigrette nature

Base chili  
(haricots rouges, haricots plats,
carottes, ketchup,...)

Riz  

Fromage frais 
aux fruits

Self **Cake pomme vanille**  
Cake cacao   CE

Pain  

Mardi 3 septembre

Pastèque  

Self **Carottes râpées***  
et vinaigrette terroir

Omelette 
au fromage

Haricots verts 
et pomme de terre

St Nectaire AOP à la coupe 
Self **Portion de fromage à pâte molle** 


Compote pommes poires  
Self **Ananas au sirop**

Pain Céréales  

Jeudi 5 septembre

Tarte
au fromage

Petit Bouchon

Filet de poisson (cabillaud) **et base**
fromage blanc curry froid 
(fromage blanc, mayonnaise, curry)

ou

Jeune Pousse

Emincé de pois blé et base 
fromage blanc curry froid
(fromage blanc, mayonnaise, curry)

Ratatouille 

Crème dessert chocolat
Self **Crème dessert caramel**

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain  




Vendredi 6 septembre

Courgettes râpées*   

et vinaigrette ciboulette

Self **Melon**  

Petit Bouchon


Sauté de veau*   
sauce marenco
(concentré tomates, champignons...)

ou

Jeune Pousse

Base new delhi  
(pois chiches, lentilles, poireaux, tomates,
mélange tandoori...)

Blé  

Cantal AOP à la coupe 
Self **Portion de mimolette**

Abricots au sirop
Self **Compote pommes***   
 **miel**

Pain  

Lundi 9 septembre

Tomates 
et vinaigrette nature
Self Concombres 
et vinaigrette nature 

Base tandoori 
(haricots rouges, poireaux, carottes,
navets, mélange tandoori...)


Macaronis 
 




Fromage à pâte pressée à la coupe 
Self Portion de fromage à pâte molle 



Fruit de saison
Self Fruit de saison

Pain 


Mardi 10 septembre


Cœur de laitue
et vinaigrette basilic
Self Pastèque 

Petit Bouchon
Sauté de bœuf* 
sauce charcutière  
(concentré de tomates, cornichons,
oignons...)

ou
Jeune Pousse
Base légumes braisés 
(flageolets, ratatouille, tomates, thym,
basilic...) 




Boullgour 




Yaourt* nature et sucre 
Self Yaourt aromatisé 


Poires au sirop
Self Compote pommes 




Pain semi complet 


Jeudi 12 septembre

Melon 
Self Salade iceberg 
et vinaigrette du terroir 
(huile, moutarde, vinaigre balsamique)

Œufs durs* 
sauce crème 

Courgettes* 
en gratin  

Portion de fromage fondu
Self Tomme blanche 
à la coupe  

Gaufre
Self Moelleux chocolat

Pain 


Vendredi 13 septembre

Cake 
Méditerranéen
(brunoise de légumes)

Petit Bouchon
Jambon froid 
ou
Jeune Pousse
Quenelle nature
béchamel




Brocolis* en gratin 



Cantal AOP à la coupe 
Self Spécialité fromagère

Fruit de saison
Self Fruit de saison

Pain 



Lundi 16 septembre

Salade verte * 
et vinaigrette aux agrumes
(orange, pamplemousse, vinaigre, moutarde)
Self Courgettes râpées 
et vinaigrette aux agrumes

Petit Bouchon
Portion de poisson (merlu) 
sauce basquaise
(concentré tomates, ail, poivrons...)

ou
Jeune Pousse
Croq veggie fromage


Pommes vapeur cubes 


Pointe de brie 
Self Fromage à pâte molle

Fruit de saison
Self Fruit de saison


Pain 

Mardi 17 septembre

Taboulé à l'oriental
Self Salade de blé* 
 **à la parisienne**
(blé, maïs, vinaigrette nature,)

Emincé blanquette 
végétarien
(émincé pois blé, oignons, lauriers, thym,
poireaux, carottes, crème)

Epinards* branches 
béchamel/croûtons

Self Gouda à la coupe 
Self Spécialité fromagère


Fruit de saison
Self Fruit de saison

Pain semi complet
céréales 





Jeudi 19 septembre



Pizza 
au fromage

Petit Bouchon
Rôti de bœuf froid* 
/ moutarde

ou
Jeune Pousse
Œufs durs froids* 
/ mayonnaise



Ecrasé de céleri 

Yaourt aromatisé 
Self Yaourt aromatisé 
(parfum)

Compote pommes 
framboises
Self Pêches au sirop

Pain 

Vendredi 20 septembre

Salade de haricots verts* 
et vinaigrette à l'échalote
Self Champignons à la grecque 

Base mexicaine 
(haricots rouges, tomates, poivrons, ail...)

Coquillettes 



Self Saint Paulin à la coupe
Self Cantal AOP à la coupe 

Fruit de saison
Self Fruit de saison


Pain 

Lundi 23 septembre

Salade de pois chiches*  
à l'indienne

Self Salade de pâtes*  
californienne
(pâtes, maïs, ananas, petits pois)

Petit Bouchon

Filet de poisson (lieu) 
sauce bourride
(julienne de légumes, crème, épices au safran)

ou

Jeune Pousse
Pané blé fromage épinard

Carottes au jus  

Yaourt nature* et sucre  
Self Yaourt aromatisé  



Fruit de saison
Self Fruit de saison

Pain  

Mardi 24 septembre

Tomates*  
et vinaigrette basilic
Self Radis / beurre

Petit Bouchon



Navarin d'agneau*  
(carottes, navets, concentré de tomates, herbes de Provence)

ou

Jeune Pousse
Base lentilles maïs  
(lentilles, julienne de légumes, maïs, tomates...)

Riz  



Portion de fromage à pâte pressée
Self Emmental à la coupe

Compotes pommes  
verveine
Self Ananas au sirop

Pain Seigle  

Jeudi 26 septembre

Concombres*  
et vinaigrette nature
Self Melon 

 Base achard 
de légumes
(haricots blancs, carottes, haricots verts, curry...)


Blé  

Fromage à pâte molle
Self Saint Paulin 

Fruit de saison
Self Fruit de saison

Pain  

Vendredi 27 septembre

Salade verte* 
et vinaigrette ciboulette
Self Mélange fraîcheur
(chou blanc, carottes, tomates, radis)
et vinaigrette ciboulette

Œufs durs*  
sauce aurore
(crème, concentré tomates, ...)

Gratin du sud 
(courgettes, tomates, basilic...)

Edam à la coupe 
Self Spécialité fromagère

Gâteau au yaourt à la vanille 
Self Cake pépites chocolat 

Pain  