

Menus du 1 au 5 septembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 1er septembre

Mardi 2 septembre

Mercredi 3 septembre

Jeudi 4 septembre

Vendredi 5 septembre

C'est la rentrée

Pastèque

Sauté de dinde
(Omelette nature)
Sauce ketchup cuisinée

Pommes de terre
cubes rissolées

Saint Nectaire AO

Crème dessert
au chocolat

Salade de pépinettes
à la ciboulette

Poisson meunière MSC
(Pané fromager)
Citron

Haricots verts BIO
à l'ail

Yaourt aromatisé

Pomme au four

Cake olive et emmental du
chef

Saucisse de Strasbourg
(Roulé végétal)

Carottes à la vapeur
régionales

Suisse sucré

Fruit de saison

Salade verte, croûtons
et vinaigrette balsamique

Dahl de lentilles BIO

Coquillettes BIO

Emmental BIO râpé

Gaufre liégeoise

Menus du 8 au 12 septembre

Légende :



Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Salade pommes de terre à l'échalote Rôti de porc LR (Falafels) Sauce à l'ancienne Petits pois Gouda BIO Fruit de saison	Rosette et cornichon (Oeuf et mayonnaise) Paupiette au veau (Poisson meunière MSC) Sauce paprika Chou fleur persillé Fromage blanc sucré Salade de fruits		Les herbes aromatiques Concombre au fromage blanc et ciboulette Poisson du jour MSC (Boulettes au bœuf) Sauce aux herbes de provence Coquillettes BIO Verre de lait Moelleux citron et basilic	Betteraves BIO à la framboise Omelette nature Sauce aurore Riz BIO créole Cantal AOP Donuts

Menus du 15 au 19 septembre

Légende :



Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Salade de perles à la ciboulette  Haut de cuisse de poulet (Filet de cabillaud MSC) Sauce aux olives  Haricots beurre persillés  Yaourt sucré Fruit de saison	Macédoine de légumes  Filet de colin MSC au four (Boulettes panées) Citron   Blé BIO à la tomate   Tomme noire IGP  Liégeois vanille		Taboulé (semoule BIO)   Crispy de blé Brocolis béchamel  Bûchette lait mélange Cake aux pépites de chocolat 	Escalade en Italie  Salade iceberg Vinaigrette au basilic   Lasagnes au boeuf BIO (Lasagnes aux légumes)   Fromage blanc et copeaux chocolat façon stracciatella   Fruit de saison



ENTOURE TON PLAT ITALIEN PRÉFÉRÉ



RETROUVE L'OMBRE DE LA CATHÉDRALE DE MILAN



QUEL TYPE DE PÂTE APPARAÎT UNE SEULE FOIS ?



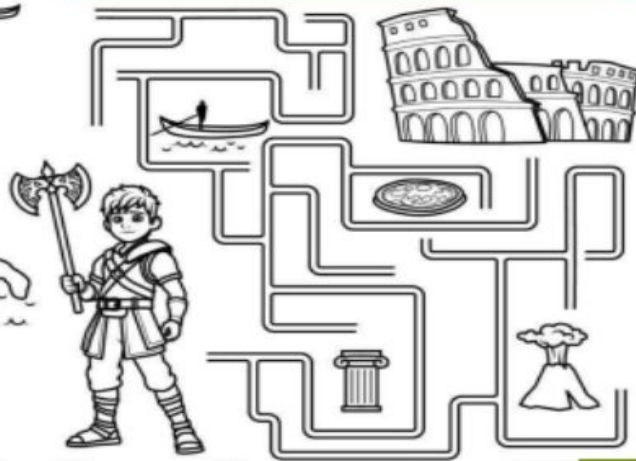
Voyage en Italie



COMBIEN EN COMPTES-TU
SUR CETTE PAGE ?



AIDE LE GLADIATEUR À TROUVER
SON CHEMIN JUSQU'AU COLISÉE



Menus du 22 au 26 septembre

Légende :



Lundi 22 septembre

Chou fleur vinaigrette
façon cocktail



Sauté de porc régional
(Omelette nature)
Sauce barbecue



Pommes de terre sautées

Tomme grise

Mousse au chocolat
au lait

Mardi 23 septembre

Lentilles BIO
à l'échalote



Poisson meunière MSC
(Bâtonnet de mozzarella)
Citron



Courgettes à la tomate



Fromage blanc
et coulis de fruits jaunes

Fruit de saison

Mercredi 24 septembre

Jeudi 25 septembre

Pizza au fromage



Boulettes au boeuf
(Fala-fels)
Sauce tajine



Carottes à la vapeur
régionales



Suisse fruité

Poire au sirop

Vendredi 26 septembre

Concombre
Vinaigrette au persil



Gratin de coquillettes BIO,
piperade et mozzarella



Camembert

Panna cotta et coulis de
fruits rouges

