














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
31/08/2020	01/09/2020 	02/09/2020	03/09/2020	04/09/2020
	melon	bruschetta mozzarella	carottes râpées vinaigrette	salade grecque et féta
	sauce bolognaise végétale aux fèves et courgettes <sup>BIO</sup>	escalope de poulet yassa	risotto au maroilles 	Rôti de veau sauce gribiche
	pommes de terre grenaille	semoule <sup>BIO</sup>	champignons et crème de maroilles	salade de pdt (haricots verts, tomates vinaigrette)
	yaourt nature	fruit de saison	fromage blanc <sup>BIO</sup> vanille	fruit de saison <sup>BIO</sup>
x	x	omelette sauce tomate	x	filet de poisson sauce gribiche
07/09/2020	08/09/2020	09/09/2020	10/09/2020	11/09/2020
betteraves et maïs 	∅	laitue et radis vinaigrette	poireaux vinaigrette 	pastèque
couscous végétarien 	haut de cuisse de poulet basquaise	filet de lieu sauce chicorée et rouy	omelette et sa garniture d'oignons&champignons	pièce de bœuf froide
boulogour <sup>BIO</sup>	riz <sup>BIO</sup>	Blé safrané & duo de courgettes	purée de pdt & brocolis	frites & ketchup maison
yaourt aux fruits	citadelle du beffroi-fruit de saison <sup>BIO</sup>	petit suisse nature	fruit de saison	fromage blanc <sup>BIO</sup> et brisures de spéculoos
x	pavé fromager	x	x	œuf mollet
14/09/2020	15/09/2020	16/09/2020	17/09/2020	18/09/2020
salade de tomates et vgte basilic	batavia & céleri remoulade & dés de mimolette	gaspacho sucré salé & croûtons	curry de légumes 	concombre vgte
Blanquette de veau	dahl de lentilles corail & aubergines et ail 	saumon sauce oseille	semoule <sup>BIO</sup>	bœuf braisé
riz basmati & carottes vichy	quinoa 	choux romanesco&pdt persillées	brie	pennes <sup>BIO</sup> & piperade
yaourt brassé	fruit de saison <sup>BIO</sup>	crème chocolat <sup>BIO</sup>	fruit de saison	flan caramel
filet de colin	x	x	x	omelette
<b>Semaine des chefs de la cuisine centrale</b>				
21/09/2020	22/09/2020	23/09/2020	24/09/2020	25/09/2020
∅	Salade de chou thai vgte nuoc mam	carottes râpées & vgte citron vert	chorba 	∅
Dos de cabillaud miel & épices	Gratin de pdt & poireaux 	poulet tika massala	tajine de légumes 	agneau au romarin
boulogour <sup>BIO</sup> et navets braisés (mélisse)	à la tome de cambrai 	riz <sup>BIO</sup>	couscous parfumé	farfalles & champignons
Saint albray & fruit de saison	Compote & gaufre pur beurre des flandres	faiselle	comme un pot de crème au caramel beurre salé	fromage blanc <sup>BIO</sup> & son coulis de groseille
x	x	filet de poisson	x	pavé fromager
28/09/2020	29/09/2020	30/09/2020	01/10/2020	02/10/2020
potage courgettes 	salade de tomates vgte	concombre sauce yaourt	mijoté de dinde provençale	salade verte vgte
œuf mollets sauce mornay 	Waterzoi de poisson	rôti de bœuf sauce pain d'épices	coquillettes <sup>BIO</sup> & ratatouille	chili végétarien 
épinards & pdt	riz <sup>BIO</sup>	pommes de terre sautées aux épices	camembert	blé 
fruit de saison	crème vanille <sup>BIO</sup>	fruit de saison <sup>BIO</sup>	salade de fruit	yaourt <sup>BIO</sup> aux fruits
	x	omelette	filet de poisson	x

Menus sans viande



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
05/10/2020	06/10/2020	07/10/2020	08/10/2020	09/10/2020
Velouté de chou fleur <sup>Bio</sup> & emmental	Betteraves vgte aux herbes	Dès de courgettes à la citronnelle	Haut de cuisse rôtie	Curry de légumes 
omelette forestière 	cassiolette de lieu frais	carbonade	pennes <sup>Bio</sup> & carottes vichy	quinoa 
champignons & pdt 	riz <sup>Bio</sup>	purée & haricots verts <sup>Bio</sup>	petits suisses nature	saint paulin
compote pommes/bananes	brie	fruit de saison	clafoutis aux abricots maison	fruit de saison <sup>Bio</sup>
x	x	œuf mollet	filet de poisson sauce crème	x
12/10/2020	13/10/2020	14/10/2020	15/10/2020	16/10/2020
veau marengo	tartine savoyarde 	potage tomate	carottes râpées vgte orange	rôti de dinde aux pruneaux
frites & salade	œuf mollet & fondue de poireaux	farfalles au saumon	crème persillée aux fèves	semoule <sup>Bio</sup> & duo de courgettes
citadelle du beffroi	boulgour	brocolis <sup>Bio</sup>	riz <sup>Bio</sup> 	yaourt nature
fruit de saison	yaourt aux fruits <sup>Bio</sup>	crème chocolat <sup>Bio</sup>	camembert 	fruit de saison <sup>Bio</sup>
omelette sauce tomate			x	pavé fromager
19/10/2020	20/10/2020	21/10/2020	22/10/2020	23/10/2020
potage de légumes	filet de cabillaud	salade d'endives au bleu 	céleri remoulade & cerneaux de noix	mâche vgte grenade 
bœuf braisé	ratatouille & blé	dahl de lentilles aux épinards 	sauté de dinde au speculoos	omelette sauce fromage & fines herbes
haricot beurre & pdt	yaourt brassé <sup>Bio</sup>	riz basmati	purée de carottes	pépinettes
fromage de chèvre	fruit de saison <sup>Bio</sup>	fromage blanc <sup>Bio</sup> et coulis de figue	rouy	fruit de saison
filet de poisson sauce aux herbes	x	x	œuf mollet	x
26/10/2020	27/10/2020	28/10/2020	29/10/2020	30/10/2020
navets râpés & crème de maïs	waterzoi de poulet au maroilles	crudités maison (choux)	velouté de potiron & emmental	Laitue vgte
colombo de légumes 	pdt grenaille	brandade de poisson	haricots blancs sauce tomate	sauté d'agneau à la sauge
blé safrané 	crème vanille <sup>Bio</sup>	brie	coquillettes <sup>Bio</sup> 	caviar d'aubergines & riz <sup>Bio</sup>
petits suisses nature	fruit de saison <sup>Bio</sup>		fruit de saison 	bûche d'affinois au bleu
x	filet de poisson sauce maroilles	x	x	omelette

Menus sans viande

