

Menu Semaine du : 15 au 19 septembre

LUNDI

fêtons les Roland

SALADE VINAIGRETTE

CÉLERI RÉMOULADE

MACÉDOINE AU FROMAGE BLANC

MARDI

fêtons les Edith

MACEDOINE

SALADE CEUFS DURS

MELON

MERCREDI

fêtons les Renaud

SAUCISSON À L'AIL

1/2 PAMPLEMOUSSE

BETTERAVES ROUGES A LA
VINAIGRETTE

JEUDI

fêtons les Nadège

BETTERAVES ROUGES

CHOU ROUGE AUX POMMES

MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS

VENDREDI

fêtons les Emilie

CONCOMBRES A LA

BULGARE

HARICOTS VERTS

VINAIGRETTE

SALADE DE POIS CHICHES

PAVÉ FROMAGER



SAUTÉ DE BOEUF LOCAL
FAÇON BOURGUIGNON



POULET RÔTI MARINÉ

PIZZA AU FROMAGE

FILET DE LIEU MSC SAUCE
ÉCHALOTE



JAMBON BRAISÉ

CASSOLETTE DMSCE POISSON
MSC



PAUPIETTE DE SAUMON

BOULETTES À L'AGNEAU
SAUCE CURRY

POMMES DE TERRE
LOCALES AU PAPRIKA



PETITS POIS CAROTTES

BLE

SALADE

FONDUE DE POIREAUX

CHOUX FLEUR GRATINÉS

SEMOULE

RATATOUILLE

PÂTES

YAOURT NATURE SUCRÉ
MOUSSE PRALINÉ
FRUIT DE SAISON

FEUILLETE POIRE CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON
YAOURT LOCAL



LIÉGEOIS VANILLE
COMPOTE DE PÊCHE
FRUIT DE SAISON

FRUIT DE SAISON
GAUFRE DE LIEGE
YAOURT NATURE SUCRE

YAOURT AROMATISÉ
CRÈME DESSERT CARAMEL
FRUIT DE SAISON

* Production élèves

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien

