






























































































































































































1	Lundi 31 août 2020	Mardi 1 septembre 2020	Jeudi 3 septembre 2020	Vendredi 4 septembre 2020
Entrées		 TOMATE BIO VINAIGRETTE	  CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	 SALADE MELEE AUX NOIX 
		****	 PATE EN CROUTE DE VOLAILLE + CORNICHONS	 SALADE DE CHOU BLANC JAMBON FROMAGE
Plats		BETTERAVE ROUGE CUITE MIMOSA 	SALADE PIEMONTEISE NATURE S/PORC 	TARTE AUX POIREAUX
		BOULETTES DE VEAU SAUCE TOMATE 	 CUISSE DE POULET AU JUS	 ROTI DE BŒUF SAUCE BARBECUE 
Garnitures		 COLIN AUX 3 CEREALES	 PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE 	 FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON
		POEELE RATATOUILLE 	 CHOU FLEUR 	 HARICOTS VERTS BIO PERSILLES
Produits laitiers		RIZ	BOULGOUR	PUREE DE POMMES DE TERRE/POTIRON 
		TOMME GRISE 	 COULOMMIERS 	SAINT PAULIN 
Desserts		****	SAINT NECTAIRE	CHANTENEIGE
		 PETIT SUISSE NATURE BIO + SUCRE	 FROMAGE BLANC BIO INDIV+ SUCRE	YAOURT AROMATISE
		****	POIRE AU SIROP	 COMPOTE POMME FRAISE BIO 
		SUNDAE VANILLE SAUCE CARMEL 	FLAN PATISSIER	MOUSSE CHOCOLAT BLANC ECLATS DE BROWNIES (à faire)
		 FRUIT DE SAISON	 SALADE DE FRUITS FRAIS A LA MENTHE 	 MELON































2	Lundi 7 septembre 2020	Mardi 8 septembre 2020	Jeudi 10 septembre 2020	Vendredi 11 septembre 2020
Entrées	CONCOMBRE VINAIGRETTE 	TOMATE AU BASILIC 	SURIMI MAYONNAISE	MELON 
	SALADE DE LENTILLES PAYSANNES (lardons)	CREPES AU FROMAGE X 2	ROSETTE + BEURRE 	SARDINES
	MOUSSE DE CANARD S/PORC	ŒUFS DURS MAYONNAISE	PASTEQUE 	SALADE VERTE AUX CROUTONS
Plats	SAUTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS 	CHILI VEGETARIEN (haricots rouges, riz, maïs, poivrons) 	STEAK HACHE BŒUF BIO SAUCE ROQUEFORT 	AILES ET MANCHONS DE POULET BBQ 
	OMELETTE BASQUAISE 		MARMITE DE POISSON AUX FRUITS DE MER 	AIGUILLETES DE SAUMON
Garnitures	DUO DE CAROTTES	****	BROCOLIS 	PETITS POIS A LA FRANCAISE 
	GNOCCHIS	****	SEMOULE	POMMES SAUTEES
	VACHE QUI RIT 	BRIE BIO 	MIMOLETTE	EDAM
Produits laitiers	CARRE FRAIS BIO 	FOURME D'AMBERT 	CHANTENEIGE 	BUCHETTE MI CHEVRE 
	YAOURT NATURE SUCRE	SAMOS	FAISSELLE	PETIT SUISSE SUCRE X 1
Desserts	YAOURT BIO MYRTILLES 	FROMAGE BLANC AU SPECILOS 	PETITS SUISSSES AUX FRUITS BIO X 2 	COMPOTE POMME BANANE BIO 
	CONE GLACE A LA VANILLE	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	POMME CUITE AU CARAMEL	CREME DESSERT PRALINE 
	FRUIT DE SAISON 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON 	FRUIT DE SAISON 

























3	Lundi 14 septembre 2020	Mardi 15 septembre 2020	Jeudi 17 septembre 2020	Vendredi 18 septembre 2020
Entrées	 COLESLAW MAYONNAISE 	 BETTERAVES BIO AU MAIS	 ENDIVE AU FROMAGE	 SALADE VERTE AUX NOIX 
	PATE FORESTIER	TABOULE	 ALADE MARCO POLO (pâtes, surimi)	 PIZZA AU FROMAGE
	PECHE AU THON	 PASTEQUE	PATE EN CROUTE	SALADE DE POMMES DE TERRE ECHALOTE
Plats	 SAUTE DE BŒUF AUX CAROTTES 	 CROQ VEGGIE A LA TOMATE	 BOULETTES DE VEAU AUX OLIVES 	PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE
	SUPREME DE COLIN SAUGE ET TOMATE	 RATATOUILLE/ POLENTA 	 FILET DE CABILLAUD A L'ANETH 	FILET DE LIEU NOIR SCE CITRON 
Garnitures	POEELE MERIDIONALE (h.verts, salsifis, aubergine, poivrons)	RATATOUILLE/ POLENTA 	POEELE CAMPAGNARDE (h.vert, h.beurre, carotte, aubergine)	POEELE DE BROCOLIS CHAMPIGNONS 
	BLE AUX PETITS LEGUMES 	****	 RICOTS BLANCS A LA TOMATE	FUSILLI
Produits laitiers	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES 	TOMME BLANCHE	 CAMEMBERT BIO	 EMMENTAL BIO 
	 GOUDA BIO	BRIE 	 SAMOS	CŒUR BLEU
	FAISSELLE	YAOURT AROMATISE	 FROMAGE BLANC SUCRE INDIV 	FROMAGE BLANC SUCRE INDIV
Desserts	 COMPOTE DE POMME BANANE BIO 	CLAFOUTIS GRIOTTES	COMPOTE TOUS FRUITS	GLACE CONE PISTACHE
	MINI CHOUX VANILLE SCE CHOCOLAT	 YAOURT AU CITRON BIO 	 RIZ A L'ORANGE ET CANELLE 	 RIZ AU LAIT A LA MANGUE
	 FRUIT DE SAISON	 FRUIT DE SAISON BIO	 FRUIT DE SAISON BIO	 FRUIT DE SAISON BIO

4	Lundi 21 septembre 2020	Mardi 22 septembre 2020	Jeudi 24 septembre 2020 MENU BIO	Vendredi 25 septembre 2020
Entrées	CHAMPIGNONS A LA GREC	SALADE CHARCUTIERE CERNELAS	PASTEQUE OU MELON BIO (selon fournisseur) 	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON
	ŒUFS DURS MAYONNAISE 	CAROTTES RAPEES BIO AU MIEL 	SALADE MELANGEE BIO ECLATS DE MAIS 	CONCOMBRE BIO A LA CREME 
	MELON OU PASTEQUE (selon fournisseur) 	TERRINE DE LEGUMES CREME CIBOULETTE		TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC
Plats	ROTI DE BŒUF SAUCE ROQUEFORT 	NUGGETS DE VOLAILLE	NE DE LEGUMES BIO AUX FRUITS SECS 	FILET DE POULET SCE CHAMPIGNONS 
	QUENELLES DE BROCHET LYONNAISE	BROCHETTE DE POISSON MEUNIERE 		DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
Garnitures	GRATIN DE COURGETTES 	EPINARDS A LA CREME	**** 	CHOU FLEUR AU CURRY
	COQUILLETES	PUREE DE POMMES DE TERRE 	SEMOULE BIO 	RIZ 
Produits laitiers	TOMME GRISE BIO 	MIMOLETTE 	CAMEMBERT BIO 	EDAM 
	CROC LAIT 	CARRE DE L'EST	BABYBEL BIO 	PETIT ROULE FOL EPI
	YAOURT NATURE + SUCRE	YAOURT BIO VANILLE 		PETIT SUISSE NATURE BIO X 1 + SUCRE 
Desserts	MAESTRO LIEGEOIS CHOCOLAT	GELIFIE VANILLE 	YAOURT PANIER DE FRUITS ROUGES BIO 	MOUSSE AU CITRON INDIV
	POIRE FACON BELLE HELENE	TARTE SABLEE PRUNES	TARTE AUX POMMES BIO 	DONUT'S CHOCOLAT 
	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON 		FRUIT DE SAISON 

5	Lundi 28 septembre 2020	Mardi 29 septembre 2020	Jeudi 1 octobre 2020 JOURNEE NATIONALE MENU VEGETARIEN	Vendredi 2 octobre 2020
Entrées	 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BIO	 TOMATE BIO CROQ SEL équilibre	POMELOS + SUCRE	AVOCAT SURIMI
	DUO DE SAUCISSONS (saucisson ail, rosette)	MAQUEREAU A LA TOMATE	équilibre RADIS + BEURRE	 RILLETES CORNICHON équilibre
	 CELERI équilibre VINAIGRETTE	PIZZA AU THON	équilibre SALADE TEX MEX (haricot rouge, maïs)	 ENDIVES VINAIGRETTE AUX NOIX
Plats	SAUCISSES DE VOLAILLE X 2	 ROTI DE VEAU A L'ANCIENNE équilibre	équilibre GNOCCHIS A L' HUILE DE AIL ET SES LEGUMES (tomates, courgettes, aubergines, fromage) équilibre	 SAUTE DE POULET POMMES CURRY
	 OMELETTE CIBOULETTE BIO	BRANDADE DE MORUE	équilibre	FILET DE LIEU NOIR SAUCE BEURRE CITRON équilibre
Garnitures	PIPERADE	équilibre DUO DE COURGETTES	*****	HARICOTS VERTS équilibre
	 POMMES DUCHESSÉ équilibre	SALADE VERTE	*****	 BOULGOUR BIO
Produits laitiers	PETIT MOULE AUX NOIX	EMMENTAL	 GOUDA équilibre	CANTAL
	 COULOMMIERS équilibre	 SAMOS équilibre	 BRIE BIO équilibre	 BUCHETTE CHEVRE BIO
	 FROMAGE BLANC BIO + SUCRE	FAISSELLE	YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE SUCRE équilibre
Desserts	CARRE ABRICOT	COCKTAIL DE FRUITS  A LA FLOPP équilibre	équilibre CREPE AU SUCRE * 1	POIRE AU SIROP ET SES AMANDES GRILLEES
	YAOURT AUX FRUITS MIXES équilibre	TARTE CITRON	FROMAGE BLANC KIT KAT	TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES (à faire) équilibre
	 FRUIT DE SAISON équilibre	 FRUIT DE SAISON BIO	 FRUIT DE SAISON BIO	 FRUIT DE SAISON

6	Lundi 5 octobre 2020	Mardi 6 octobre 2020	Jeudi 8 octobre 2020	Vendredi 9 octobre 2020
Entrées	CONCOMBRE CREME CIBOULE 	CHOU ROUGE AUX NOIX 	TOMATE BASILIC	SALADE VERTE ET SES CROUTONS 
	SALADE MELEE VINAIGRETTE 	TABOULE 	QUICHE LORRAINE 	SALADE DE BLE A LA PROVENCALE
	MOUSSE DE BETTERAVE AUX FINES HERBES (à faire)	THON A L'ANANAS 	SURIMI MAYONNAISE	ROULADE VOLAILLE OLIVES S/PORC
Plats	COUSCOUS VEGETARIEN  (boulettes végétales, légumes, semoule) 	BOEUF CAROTTES AUX EPICES 	AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO 	ROTI DE PORC ORLOFF (bacon, fromage) 
	****	FILET DE POISSON MEUNIERE	PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE 	FILET DE COLIN A L'AIGRE DOUCE
Garnitures	****	DUO CAROTTES JAUNES ET ORANGES 	PETITS POIS 	TOMATES PROVENCALES 
	****	BLE 	RIZ 	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	POINTE BRIE	CROUTE NOIRE	EMMENTAL 	EDAM
	TOMME GRISE 	CAMEMBERT	CHANTENEIGE BIO 	BABYBEL BIO 
	PETIT SUISSE NATURE BIO X 1 + SUCRE 	YAOURT BIO NATURE INDIV + SUCRE 	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC CAMPAGNE + SUCRE 
Desserts	SEMOULE AU LAIT NAPPEE CARAMEL	TARTE AUX POMMES BIO 	CREME DESSERT CHOCOLAT ET SA POINTE DE MENTHE	COMPOTE DE POMME BANANE BIO 
	FROMAGE BLANC MIEL POP'S 	FLAN NAPPE CARAMEL	PARIS BREST	TARTE AUX MYRTILLES
	SALADE DE FRUITS A LA CANELLE	FRUIT DE SAISON 	FRUIT DE SAISON BIO 	TRIO D'AGRUMES COULIS FRAMBOISE

7	Lundi 12 octobre 2020 MENU LOCAL	Mardi 13 octobre 2020	Jeudi 15 octobre 2020	Vendredi 16 octobre 2020
Entrées		CAROTTES RAPEES AU MIEL 	CHOU BLANC BIO RAISIN   	****
		TOMATE BIO AUX OLIVES  	SALADE DE LENTILLES  SANTANE (lentilles, lardons)	POIREAUX VINAIGRETTE 
		PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS	ENDIVES DES DE BREBIS	****
Plats	MENU EN ATTENTE A VALIDER	SAUCISSE DE FRANCFORT 	JAMBALAYA  (coute de poulet, chorizo, porc, petits pois)	****
	SCOLAREST / CD 95	OMELETTE BIO A LA TOMATE 	FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES 	RONDO DE POISSON A LA TOMATE 
Garnitures		POEELE RATATOUILLE 	DUO DE COURGETTES	****
		FRITES 	RIZ FACON PAELLA 	FUSILLI 
Produits laitiers		MIMOLETTE 	 SAINT PAULIN	****
		CARRE LIGUEIL	COULOMMIERS 	 VACHE QUI RIT ® BIO 
		PETIT SUISSE SUCRE X 1	FROMAGE BLANC BIO INDIV + SUCRE 	****
Desserts		ASSIETTE DE FRUITS SECS	ILE FLOTTANTE NAGE FRAISE 	COMPOTE DE POMME 
		GELIFIE VANILLE	TARTE SABLEE NOIX DE COCO	CREME DESSERT CHOCOLAT INDIV UHT
		FRUIT DE SAISON BIO   	 BANANE SAUCE CHOCOLAT 	

1	Lundi 2 novembre 2020	Mardi 3 novembre 2020	Jeudi 5 novembre 2020	Vendredi 6 novembre 2020
Entrées	SALADE DE MAIS AU THON 	BETTERAVES BIO CRABE VINAIGRETTE 	SALADE PIEMONTAISE S/PORC 	SURIMI MAYONNAISE
	VELOUTE DE LEGUMES	COUPELLE DE PATE DE VOLAILLE S/PORC	TOMATE CROQ SEL 	TARTE AU FROMAGE
	****	****	PATE EN CROUTE DE VOLAILLE	SALADE DE CHOU ROUGE BIO AUX NOIX 
	****	BAR A SOUPE	BAR A SOUPE	BAR A SOUPE
Plats	RAVIOLIS BŒUF GRATINES 	****	ROTI DE BŒUF SAUCE BARBECUE 	CURRY DE POMMES DE TERRE POIS CHICHES BIO 
	RAVIOLIS DE SAUMON GRATINES	FILET DE POISSON MEUNIER 	SUPREME DE COLIN SAUGE TOMATE 	HARICOTS VERTS BIO 
Garnitures	****	****	DUO DE COURGETTES 	****
	****	PUREE DE POMMES DE TERRE 	FUSILLI	****
Produits laitiers	VACHE QUI RIT	EMMENTAL 	BABYBEL 	TOMME BLANCHE 
	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES 	SAMOS	CAMEMBERT BIO 	BUCHE DU PILAT
	****	****	PETIT SUISSE SUCRE X 1	YAOURT SUCRE BIO 
Desserts	POIRE AU SIROP	COMPOTE POMME BANANE BIO 	LIEGEOIS CAFE	OREILLONS DE PECHE COULIS DE FRAMBOISE
	BISCUIT PETITS BEURRE X 2 	CREME DESSERT VANILLE 	CHOU VANILLE NAPPE CHOCOLAT (à faire)	TARTE AU CHOCOLAT
	****	****	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON 

2	Lundi 09 novembre 2020	Mercredi 10 novembre 2020	Jeudi 12 novembre 2020	Vendredi 13 novembre 2020
Entrées	VELOUTE DE POTIRON + CROUTONS	CHICON AU FROMAGE	CHOU BLANC BIO VINAIGRET	TERRINE DE CAMPAGNE
	CONCOMBRE SAUCE CIBOULETTE	CREPES AU FROMAGE X 2	DUO DE SAUCISSONS (ail, salami)	ICEBERG ET SES CROUTONS
	CAROTTES RAPEES RAISINS SECS	TABOULE	CŒUR D'ARTICHAUT EN SALADE	ŒUFS DURS MAYONNAISE
	*****	BAR A SOUPE	BAR A SOUPE	BAR A SOUPE
Plats	QUENELLES VEGETALES BIO SCE TOMATE	CHIPOLATAS X 2	SAUTE DE BOEUF SAUCE FORESTIERE	EMINCES DE POULET SAVEUR KEBBAB
		OMELETTE SAVOYARDE	DOS DE COLIN SAUCE BEURRE CITRON	CROC' FROMAGE
Garnitures	*****	GRATIN DE CHOU FLEUR POUMMES VAPEUR	PIPERADE	CORDIALE DE LEGUMES
	RIZ DU SOLEIL (riz / ratatouille)	*****	BOULGOUR	POTATOES
Produits laitiers	PETIT MOULE AUX NOIX	EMMENTAL BIO	CANTAL	CARRE FRAIS BIO
	COULOMMIERS	COULOMMIERS	CHANTENEIGE	BUCHETTE DE CHEVRE
	FROMAGE BLANC BIO + SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	PETIT SUISSSE NATURE BIO X 1 + SUCRE	FAISSELLE
Desserts	GELIFIE VANILLE NAPPE CARAMEL	PECHE AU SIROP	YAOURT PERLE DE LAIT LITCHI DE FRAMBOISE	ECLAIR AU CHOCOLAT
	COMPOTE TOUS FRUITS	TIRAMISU FACON PINA COLADA (ananas, coco)	ARTE NOIX ET NOIX EPECAN	CREME DESSERT PRALINE
	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO