

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 boeuf) 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 ?



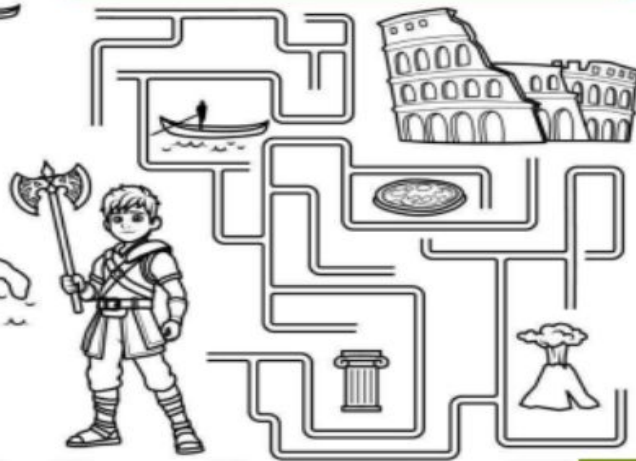
Voyage en Italie



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	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Chou fleur vinaigrette façon cocktail 	Lentilles BIO à l'échalote  		Pizza au fromage 	Concombre Vinaigrette au persil  
Sauté de porc régional (Omelette nature) Sauce barbecue  	Poisson meunière MSC (Bâtonnet de mozzarella) Citron 		Boulettes au boeuf (Falafels) Sauce tajine 	Gratin de coquillettes BIO, piperade et mozzarella  
Pommes de terre sautées	Courgettes à la tomate 		Carottes à la vapeur régionales  	
Tomme grise	Fromage blanc et coulis de fruits jaunes		Suisse fruité	Camembert
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison		Poire au sirop	Panna cotta et coulis de fruits rouges 