







LUNDI 30/09

Salade verte batavia bio
vinaigrette moutarde bio  

Pennes & bolognaise aux
lentilles vertes 

Comte bio  

Puree pomme poire bio 

MARDI 01/10

Tartinade de houmous

Galette de ble et de pois a
l'italienne



Carottes roties bio 

Fromage blanc bio  


Prune bio   

Sucre doses 10g

MERCREDI 02/10

Salade de chou bio et
pommes bio  

Pane de sarrasin et lentilles
aux poireaux

Poelee de legumes variees bio



Tome de brebis bio


Entremet choco maison (lait
bio)

JEUDI 03/10


Salade de quinoa

Parmentier lentilles

Grand repas - chou fleur
bechamel (gratin) 


Verrine fromage blanc bio/
sucre/ peche au sirop/co 

VENDREDI 04/10

Carottes bio rapees
citronnees 

Dahl butternut et riz

Brie fermier

Cake aux pepites de chocolat


 Menu conseillé  Végétarien  Fait Maison

 Local  Bio

  Aide UE à destination des écoles *Assaisonnement à part

Plats

30/09/2024

**Salade verte batavia bio vinaigrette
moutarde bio****Moutarde, Anhydrides sulfureux****Pennes & bolognaise aux lentilles vertes****Céréales avec gluten****Comte bio****Lait**

01/10/2024

Fromage blanc bio**Lait**

02/10/2024

Salade de chou bio et pommes bio**Fruits à coques, Moutarde, Anhydrides sulfureux****Tome de brebis bio****Lait****Entremet choco maison (lait bio)****Soja, Lait**

03/10/2024

Salade de quinoa**Moutarde, Anhydrides sulfureux****Parmentier lentilles****Lait****Grand repas - chou fleur bechamel (gratin)****Céréales avec gluten, Lait****Verrine fromage blanc bio/ sucre/ peche au
sirop/co****Lait**

04/10/2024

Brie fermier**Lait****Cake aux pepites de chocolat****Céréales avec gluten, Oeufs, Lait**

LUNDI 07/10

MARDI 08/10


MERCREDI 09/10

JEUDI 10/10

VENDREDI 11/10

Tartinade de houmous

Omelette bio persillée 


Quartiers de pommes de terre bio 


Camembert fermier bio 250g




Pomme bio   

Salade de chou rouge bio aux noisettes  


Couscous de semoule bio (pois chiches et légumes variés bio) 

Beaufort aop 

Entremet vanille maison (lait bio)


Salade verte batavia bio vinaigrette moutarde bio 


Pâte à la mexicaine

Yaourt nature fermier bio 

Compote pomme bio 

Sucre doses

Carottes bio râpées citronnées 


Galette de boulgour, épeautre et légumes bio 

Petits pois bio 

Cantal bio  

Crêpe sucrée

Salade de riz bio 

Fondant agb au fromage de brebis 

Purée d'épinards bio 

Yaourt nature fermier bio  

Prune bio   

Sucre doses

 Menu conseillé  Végétarien  Fait Maison

 Local  Bio

 Aide UE à destination des écoles  *Assaisonnement à part

Plats

07/10/2024

Omelette bio persillée

Oeufs

Camembert fermier bio 250g

Lait

08/10/2024

Salade de chou rouge bio aux noisettes

Fruits à coques, Moutarde, Anhydrides sulfureux

Couscous de semoule bio (pois chiches et légumes variés bio)

Céréales avec gluten

Beaufort aop

Lait

Entremet vanille maison (lait bio)

Lait

09/10/2024

Salade verte batavia bio vinaigrette moutarde bio

Moutarde, Anhydrides sulfureux

Pâte à la mexicaine

Céréales avec gluten

Yaourt nature fermier bio

Lait

10/10/2024

Cantal bio

Lait

Crêpe sucrée

Céréales avec gluten, Oeufs, Lait

11/10/2024

Salade de riz bio

Moutarde, Anhydrides sulfureux

Fondant agb au fromage de brebis

Céréales avec gluten, Oeufs, Lait

Purée d'épinards bio


Lait

Yaourt nature fermier bio


Lait

LUNDI 14/10

Potage de legumes maison 


Torchietti fermiere et sauce fromage 

Fromage blanc lisse bio 

Orange bio 

Sucre doses


MARDI 15/10

Oeuf dur bio mayonnaise 


Parmentier pois casse

Salade verte accompagnement


Yaourt nature fermier 125g bicouche creme de marron

Puree de pomme fraise cassis pot 100g 

MERCREDI 16/10

Radis emincé vinaigrette balsamique 

Dhal de lentilles blondes et riz

Comte bio 


Entremet vanille maison + copeaux chocolat

JEUDI 17/10


Salade de pomme de terre 

Clafoutis de chou fleur bio

Brie fermier

Banane bio 

VENDREDI 18/10

Carottes rapees bio vinaigrette balsamique 

Boulette de pois chiche bio 

Haricots beurre

Pont eveque

Cake cannelle 

 Menu conseillé  Végétarien  Fait Maison

 Local  Bio

 Aide UE à destination des écoles  *Assaisonnement à part

LUNDI 21/10

Radis rouge et beurre 

Conchiglies fermieres sauce bolognaise aux feves

Yaourt brasse 125g saveur citron

Beaufort aop

MARDI 22/10

Cake aux olives 

Curry de pois chiche et riz bio

Cantal bio 

Orange bio 


MERCREDI 23/10

Chou blanc sauce soja



Nuggets de ble


Frites

Yaourt nature fermier 125g bicouche fraise


Puree pomme poire bio 

JEUDI 24/10

Salade verte bio, pomme bio et noix  

Omelette biologique 


Legumes rotis


Camembert fermier bio 


Riz au lait


VENDREDI 25/10

Salade de quinoa

Fondant agb mozza cheddar 

Haricots verts bio 

Fromage blanc lisse bio 

Banane bio 

Sucre doses

 Menu conseillé  Végétarien  Fait Maison

 Local  Bio

  Aide UE à destination des écoles *Assaisonnement à part

Plats

21/10/2024

Radis rouge et beurre

Lait

Conchiglies fermieres sauce bolognaise aux feves

Céréales avec gluten

Yaourt brasse 125g saveur citron

Lait

Beaufort aop

Lait

22/10/2024

Cake aux olives

Céréales avec gluten, Oeufs, Lait

Curry de pois chiche et riz bio

Lait

Cantal bio

Lait

23/10/2024

Yaourt nature fermier 125g bicouche fraise

Lait

24/10/2024

Salade verte bio,pomme bio et noix

Fruits à coques, Moutarde, Anhydrides sulfureux

Omelette biologique

Oeufs

Camembert fermier bio

Lait

Riz au lait

Lait

25/10/2024


Fondant agb mozza cheddar



Céréales avec gluten, Oeufs, Lait


Fromage blanc lisse bio


Lait

LUNDI 14/10

Puree pomme poire bio 

Baguette bio  



Confiture fraise bio 

Lait bio 

MARDI 15/10

Yaourt creme de marron

Pomme bicolore


Baguette bio  

Chocolat batons

MERCREDI 16/10



Prune bio  

Quatre quarts

Lait bio 

JEUDI 17/10

Fromage a tartiner moussoux nature

Baguette bio  

Jus de pomme bio  


VENDREDI 18/10

Banane bio 

Gaufre liegeoise

Lait bio 

 Menu conseillé  Végétarien  Fait Maison

 Local  Bio

  Aide UE à destination des écoles  *Assaisonnement à part

Plats

14/10/2024

Potage de legumes maison

Lait

Torchiettis fermiere et sauce fromage

Céréales avec gluten, Lait

Fromage blanc lisse bio

Lait

15/10/2024

Oeuf dur bio mayonnaise

Oeufs

Parmentier pois casse

Lait

Yaourt nature fermier 125g bicouche creme
de marron

Lait

16/10/2024

Comte bio

Lait

Entremet vanille maison + copeaux chocolat

Lait

17/10/2024

Salade de pomme de terre

Lait

Clafoutis de chou fleur bio

Oeufs, Lait

Brie fermier

Lait

18/10/2024

Pont eveque

Lait

Cake cannelle

Céréales avec gluten, Oeufs, Lait

14/10/2024

Lait bio

Lait

15/10/2024

Yaourt creme de marron

Lait

Plats

16/10/2024

Quatre quarts

Céréales avec gluten, Oeufs, Lait

Lait bio

Lait

17/10/2024

Fromage a tartiner mousseux nature

Lait

18/10/2024

Gaufre liegeoise

Céréales avec gluten, Oeufs, Soja

Lait bio

Lait