



Semaine du 04 au 08 Septembre 2023

Ecole du Saint Sacrement



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées à la vinaigrette crémeuse Radis beurre  Quenelles sauce aurore	 Concombres BIO sauce tzatziki Pastèque  Colin d'Alaska pané	Salade de blé méditerranéenne Salade de lentilles à l'échalote Wings de poulet <i>SV : Crispidor à l'emmental</i>	 Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique Melon  Sauté de bœuf au jus <i>SV : Boulettes de soja tomate sauce basilic</i>
Riz créole BIO	Chou-fleur	Ratatouille	Pommes de terre duchesse
Petit fromage frais aromatisé Yaourt nature Compote pomme-cassis Purée de poires	Fromage frais Saint Morêt Fromage frais Cantafrais Tarte aux pommes Gâteau basque	 Carré BIO Camembert Fruit de saison au choix	Saint Paulin Comté AOP Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



Semaine du 11 au 15 Septembre 2023

Ecole du Saint Sacrement



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pâtes BIO à la milanaise Salade de pommes de terre au pesto Saucisse de Toulouse <i>SV : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i> Purée de légumes Fromage blanc Petit fromage frais aromatisé Fruit de saison au choix	 Melon Céleri râpé à la sauce rémoulade Chili sin carne Riz créole Edam BIO Saint Nectaire AOP Compote pomme-banane Compote pomme-pêche	 Betteraves à la vinaigrette Macédoine à la mayonnaise Colin d'Alaska sauce orientale Semeule BIO Mimolette Morbier AOP Fruit de saison au choix	 Salade de tomates à la vinaigrette Concombres à la vinaigrette Sauté de dinde sauce bressane <i>SV : Omelette aux fines herbes</i> Brocolis Yaourt BIO aromatisé à la fraise de la ferme des Pourchoux Eclair saveur chocolat Eclair saveur vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



Semaine du 18 au 22 Septembre 2023

Ecole du Saint Sacrement



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw Radis beurre Cubes de poisson blanc sauce persane 	Taboulé BIO (semoule BIO) Salade de pommes de terre à l'échalote Œuf dur à la florentine	Salade verte BIO à la vinaigrette Melon Bœuf braisé	Préparé en cuisine Rillettes de thon Tartinade de légumes Rôti de porc au jus
Macaroni BIO Montcadi croûte noire Bleu d'Auvergne AOP Lacté saveur vanille nappé au caramel Lacté saveur chocolat	Epinards Brie Pont l'Evêque AOP Fruit de saison au choix	SV: Quenelles sauce coulis de légumes Haricots verts Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras Petit fromage frais Préparé en cuisine Cake aux pépites de chocolat	SV : Boulettes de soja tomate sauce basilic Lentilles Gouda Cantal AOP Fruit de saison BIO au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

Ecole du Saint Sacrement



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre à la ciboulette	Salade de tomates à la vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon <i>SV : Œuf dur à la mayonnaise</i>	Concombres BIO à la vinaigrette
Taboulé à l'orientale	Céleri râpé à la sauce rémoulade	Œuf dur à la mayonnaise	Salade verte à la vinaigrette
Sauté de dinde sauce paprika	Steak haché de bœuf sauce brune	Merlu sauce basquaise	Hachis végétarien de légumes (plat complet)
<i>SV : Crispidor à l'emmental</i>	<i>SV : Bolognaise de légumes</i>		/
Courgettes	Torti BIO	Blé BIO tendre	
Coulommiers BIO	Yaourt aromatisé	Fromage frais Petit Cotentin	Petit fromage frais
Fourme d'Ambert AOP	Fromage blanc	Fromage frais Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature
Fruit de saison au choix	Compote pomme-ananas Purée de pommes	Fruit de saison au choix	Tarte au flan Tarte au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

Ecole du Saint Sacrement



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise	Radis beurre	Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade de blé sauce ail et fines herbes
Légumes achards	Carottes râpées à la vinaigrette	Concombres à la vinaigrette	Salade de risetti au pistou
Carbonara	Aiguillettes de poulet au jus	Dahl de lentilles	Colin d'Alaska pané
<i>SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i>	<i>SV : Omelette nature</i>	Riz créole	Jardinière de légumes
Penne BIO	Brocolis BIO en gratin	Emmental	Camembert BIO
Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fromage frais Petit moulé	Bleu d'Auvergne AOP	Mélusin
Petit fromage frais	Fromage frais Fraidou	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Fruit de saison
Fruit de saison au choix	Beignet fourré au chocolat	Lacté saveur chocolat	aux choix
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits			
La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

Ecole du Saint Sacrement



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade Australienne (betteraves, feta, noix de cajou)</p>  <p>Beignet stick mozzarella sauce barbecue</p>	<p>Chou blanc à la vinaigrette</p>  <p>Rôti de porc sauce aigre douce</p> <p><i>SV : Boulettes de soja tomate sauce aigre douce</i></p>	<p>Salade niçoise (thon, œuf, haricots verts)</p>  <p>Fileté de Colin d'Alaska meunière</p>	<p>Salade iceberg</p>  <p>Steak haché de bœuf au jus</p>
<p>Pommes de terre rösti aux légumes</p>	<p>Poêlée asiatique et riz</p>	 <p>Petits pois BIO</p>	<p>SV : <i>Gratin de macaroni, butternut, cheddar et mozzarella (plat complet)</i></p>
<p>Fromage blanc</p>  <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Fromage fondu Vache qui rit BIO</p> 	<p>Cantal AOP</p>  <p>Cake marbré</p>	<p>Curry de butternut</p>  <p>Petit fromage frais BIO</p>
	<p>Salade ananas-litchi au sirop léger</p>		<p>Crème dessert saveur caramel et Madeleine</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

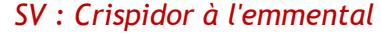
La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Ecole du Saint Sacrement



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Salade de lentilles à l'échalote  Merlu sauce citron  Haricots verts BIO	 Salade coleslaw BIO Radis beurre  Nuggets de poulet Purée de légumes	 Salade verte BIO à la vinaigrette Céleri râpé à la sauce rémoulade  Bolognaise de bœuf  Coquillettes	Salade de pommes de terre sauce piémontaise Boulgour en salade  Omelette nature Petits pois  Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux
Edam Morbier AOP Fruit de saison au choix	Petit fromage frais Fromage blanc Tarte au citron Brownie	Fromage frais Cantafrais Fromage frais Saint Morêt Purée de poires Purée de pommes	 Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement