



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 26 août au 01 septembre 2024 - Midi

lundi 26/08/2024	<input type="checkbox"/> ssucre SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC JAMBON BRAISÉ - CAROTTES À L'AIL - SAUCE AU THYM - POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> sans SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC - JAMBON DE DINDE - CAROTTES À L'AIL - SAUCE AU THYM - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> sans SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC - JAMBON DE DINDE - CAROTTES À L'AIL - SAUCE AU THYM - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
mardi 27/08/2024	<input type="checkbox"/> MELON BOULETTE AU VEAU - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - FAÇON MARENGO CHANTENEIGE FOUTTÉ YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/> MELON - BOULETTE AU VEAU - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - FAÇON MARENGO - COMPOTE DE POMMES - MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> MELON - BOULETTE AU VEAU - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - FAÇON MARENGO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
mercredi 28/08/2024	<input type="checkbox"/> PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS OEUF DUR - POMMES DE TERRE - EPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE - OEUF DUR - POMMES DE TERRE - EPINARDS BÉCHAMEL - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE - OEUF DUR - POMMES DE TERRE - EPINARDS BÉCHAMEL - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
jeudi 29/08/2024	<input type="checkbox"/> TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) TRIO DE GRILLADES - MAYONNAISE - SALADE DE POMMES DE TERRE - CONCOMBRE - VINAIGRETTE BRIE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - TRIO DE GRILLADES - SAUCE BARBECUE - SALADE DE POMMES DE TERRE - CONCOMBRE - VINAIGRETTE - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - SALADE DE FRUITS	<input type="checkbox"/> TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - TRIO DE GRILLADES - MAYONNAISE - SALADE DE POMMES DE TERRE - CONCOMBRE - VINAIGRETTE - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
vendredi 30/08/2024	<input type="checkbox"/> COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CITRON FILET DE MERLU BLANC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE AUX CÂPRES TOMME NOIRE (PORTION) SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CITRON - FILET DE MERLU BLANC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE AUX CÂPRES - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT PRALINÉ	<input type="checkbox"/> COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CITRON - FILET DE MERLU BLANC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE AUX CÂPRES - FRUIT DE SAISON - SUISSE NATURE
samedi 31/08/2024	<input type="checkbox"/> ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR CANCOILLOTTE NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE - SAUCISSE DE VOLAILLE - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FLAN CAMEL - COMPOTE POMME FRAMBOISE	<input type="checkbox"/> ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE - SAUCISSE DE VOLAILLE - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 01/09/2024	<input type="checkbox"/> SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE RÔTI DE BOEUF - POMMES DE TERRE GRENAILLE - MAYONNAISE MAASDAM BIO CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/> SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE - RÔTI DE BOEUF - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE BARBECUE - SUISSE NATURE - CLAFOUTIS AUX CERISES	<input type="checkbox"/> SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE - RÔTI DE BOEUF - POMMES DE TERRE GRENAILLE - MAYONNAISE - SUISSE NATURE - CRÊPE NATURE



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 02 septembre au 08 septembre 2024 - Midi

lundi 02/09/2024	<input type="checkbox"/> ssucre RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY EDAM SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> lss RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY - FRUIT DE SAISON - FLAN CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> nss RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE AU CURRY - FRUIT DE SAISON - SUISSE NATURE
mardi 03/09/2024	<input type="checkbox"/> SALADE DE FENOUIL AUX POMMES - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE MERGUEZ - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE - AU JUS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/> SALADE DE FENOUIL AUX POMMES - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE - SAUCISSE DE VOLAILLE - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE - AU JUS - FRUIT DE SAISON - ECLAIR CAFÉ	<input type="checkbox"/> SALADE DE FENOUIL AUX POMMES - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE - SAUCISSE DE VOLAILLE - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE - AU JUS - FRUIT DE SAISON - CAKE AU CITRON S/SUCRE
mercredi 04/09/2024	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE JAMBON BLANC LR - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - CRÈME DESSERT VANILLE - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 05/09/2024	<input type="checkbox"/> FLAMISCHE AUX POIREAUX MOULES MARINIÈRES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES MAROILLES FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> FLAMISCHE AUX POIREAUX - MOULES MARINIÈRES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - FROMAGE BLANC NATURE - POIRE AUX SPECULOOS	<input type="checkbox"/> FLAMISCHE AUX POIREAUX - MOULES MARINIÈRES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - FROMAGE BLANC NATURE - MADELEINE S/SUCRE
vendredi 06/09/2024	<input type="checkbox"/> LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - BROCOLIS PERSILLÉ - SAUCE À L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - DOS DE COLIN MSC - BROCOLIS PERSILLÉ - SAUCE À L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT ARÔME - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE - DOS DE COLIN MSC - BROCOLIS PERSILLÉ - SAUCE À L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 07/09/2024	<input type="checkbox"/> PAMPLEMOUSSE CRÉPINETTE DE PORC - TORSADES BIO AUX PETITS LÉGUMES - SAUCE ARRABIATA TOMME BLANCHE YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/> PAMPLEMOUSSE - , SUCRE - CRÉPINETTE DE PORC - TORSADES BIO AUX PETITS LÉGUMES - SAUCE ARRABIATA - COMPOTE DE POMMES - YAOURT NATURE SUCRÉ	<input type="checkbox"/> PAMPLEMOUSSE - CRÉPINETTE DE PORC - TORSADES BIO AUX PETITS LÉGUMES - SAUCE ARRABIATA - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
dimanche 08/09/2024	<input type="checkbox"/> FROMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE - FRUIT DE SAISON - GÂTEAU AUX PÊCHES DU CHEF	<input type="checkbox"/> COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE - FRUIT DE SAISON - GAUFRE DE BRUXELLES



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 09 septembre au 15 septembre 2024 - Midi

lundi 09/09/2024	<input type="checkbox"/> ssucre CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL CHIPOLATAS - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE DIJONNAISE PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> lactose CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL - SAUCISSE DE VOLAILLE - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE DIJONNAISE - GAUFRE LIÉGEOISE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> sans CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL - SAUCISSE DE VOLAILLE - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE DIJONNAISE - CAKE AU CITRON S/SUCRE - FRUIT DE SAISON
mardi 10/09/2024	<input type="checkbox"/> ssucre BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS TORSADES BIO AU POULET, POIVRONS ET PESTO EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> lactose BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - TORSADES BIO AU POULET, POIVRONS ET PESTO - MUFFIN CHOCOLAT ET PÉPITES DE CHOCOLAT - COMPOTE POMME CASSIS	<input type="checkbox"/> sans BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - TORSADES BIO AU POULET, POIVRONS ET PESTO - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mercredi 11/09/2024	<input type="checkbox"/> ssucre TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE BOEUF VBF - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE AU CUMIN - POMMES DE TERRE VAPEUR CARRÉ FRAIS BIO FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> lactose TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE AU CUMIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> sans TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE AU CUMIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC NATURE
jeudi 12/09/2024	<input type="checkbox"/> ssucre TERRINE FORESTIÈRE SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE MARCHAND DE VIN - GRATIN DAUPHINOIS CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/> lactose OEUF DUR - MAYONNAISE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE MARCHAND DE VIN - GRATIN DAUPHINOIS - YAOURT ARÔME - CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	<input type="checkbox"/> sans OEUF DUR - MAYONNAISE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE MARCHAND DE VIN - GRATIN DAUPHINOIS - YAOURT NATURE - MADELEINE S/SUCRE
vendredi 13/09/2024	<input type="checkbox"/> ssucre SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE MARMITE DE POISSON BLANC MSC - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> lactose SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE - MARMITE DE POISSON BLANC MSC - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE DE POMMES - FLAN CAMEL	<input type="checkbox"/> sans SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE - MARMITE DE POISSON BLANC MSC - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - SUISSE NATURE
samedi 14/09/2024	<input type="checkbox"/> ssucre CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY BOULETTE À L'AGNEAU - PENNE BIO - SAUCE À LA LOMBARDE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> lactose CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY - BOULETTE À L'AGNEAU - PENNE BIO - SAUCE À LA LOMBARDE - MOUSSE CAFÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> sans CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY - BOULETTE À L'AGNEAU - PENNE BIO - SAUCE À LA LOMBARDE - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 15/09/2024	<input type="checkbox"/> ssucre MOUSSE DE FOIE - , CORNICHONS LONGE DE PORC - POMMES DE TERRE SARLADAISE - SAUCE AU MUNSTER SAINT-NECTAIRE AOP CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/> lactose RADIS ROSE - LONGE DE PORC - POMMES DE TERRE SARLADAISE - SAUCE TOMATE - SUISSSES AUX FRUITS - CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> sans RADIS ROSE - LONGE DE PORC - POMMES DE TERRE SARLADAISE - SAUCE TOMATE - SUISSE NATURE - CRÊPE NATURE



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 16 septembre au 22 septembre 2024 - Midi

lundi 16/09/2024	ssucré <input type="checkbox"/>	PASTÈQUE MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA CHANTENEIGÉ FOUTTÉ FROMAGE BLANC NATURE	lssé <input type="checkbox"/>	PASTÈQUE - FAÇON CARBONARA DE VOLAILLE - FAÇON CARBONARA - FROMAGE BLANC NATURE - LIEGEOIS VANILLE	sselsu <input type="checkbox"/>	PASTÈQUE - FAÇON CARBONARA DE VOLAILLE - FAÇON CARBONARA - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 17/09/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET - HARICOTS BEURRE À L'AIL - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE - AIGUILLETES DE POULET - HARICOTS BEURRE À L'AIL - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT CAFÉ	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE - AIGUILLETES DE POULET - HARICOTS BEURRE À L'AIL - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - YAOURT NATURE
mercredi 18/09/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - HACHIS PARMENTIER DU CHEF - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - HACHIS PARMENTIER DU CHEF - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
jeudi 19/09/2024	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ EN CROÛTE JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU VIN ROUGE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AU VIN ROUGE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FLAMUSSE	<input type="checkbox"/>	COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - JAMBON DE DINDE - SAUCE AU VIN ROUGE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 20/09/2024	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE QUENELLES DE BROCHET - CORDIALE DE LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - QUENELLES DE BROCHET - CORDIALE DE LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - QUENELLES DE BROCHET - CORDIALE DE LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - SUISSE NATURE
samedi 21/09/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO CANCOILLOTTE NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 22/09/2024	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - FÉTA SAUTÉ DE BOEUF - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FAÇON MIRONTON MAASDAM BIO GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - SAUTÉ DE BOEUF - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FAÇON MIRONTON - LIEGEOIS CAFÉ - ECLAIR CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - SAUTÉ DE BOEUF - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FAÇON MIRONTON - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - GAUFRE DE BRUXELLES



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 23 septembre au 29 septembre 2024 - Midi

lundi 23/09/2024	<input type="checkbox"/> ssucre CHOU ROUGE - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - TORTIS MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> lass CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - TORTIS - GAUFRE LIÉGEOISE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> nssslu CHOU ROUGE - VINAIGRETTE - CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - TORTIS - CAKE AU CITRON S/SUCRE - FRUIT DE SAISON
mardi 24/09/2024	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES GOUDA YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - FRUIT DE SAISON - YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - FRUIT DE SAISON - YAOURT NATURE
mercredi 25/09/2024	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE PORC - SAUCE BRUNE - LENTILLES BIO CUISINÉES FROMAGE FRAIS AUX NOIX FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - RÔTI DE PORC - SAUCE BRUNE - LENTILLES BIO CUISINÉES - CR FROMAGE BLANC SUCRE - CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - RÔTI DE PORC - SAUCE BRUNE - LENTILLES BIO CUISINÉES - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 26/09/2024	<input type="checkbox"/> ANDOUILLE - , CORNICHONS ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/> TOMATES - VINAIGRETTE - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - TARTE AUX POMMES	<input type="checkbox"/> TOMATES - VINAIGRETTE - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - MADELEINE S/SUCRE
vendredi 27/09/2024	<input type="checkbox"/> QUICHE À L'OIGNON FILET DE LIEU MSC - SAUCE CITRON - EPINARDS - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> QUICHE À L'OIGNON - FILET DE LIEU MSC - SAUCE CITRON - EPINARDS - POMMES DE TERRE VAPEUR - LIEGEOIS CHOCOLAT - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> QUICHE À L'OIGNON - FILET DE LIEU MSC - SAUCE CITRON - EPINARDS - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
samedi 28/09/2024	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE - VINAIGRETTE ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE - VINAIGRETTE - ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - MOUSSE CAFÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE - VINAIGRETTE - ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 29/09/2024	<input type="checkbox"/> TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - , CORNICHONS SAUTÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE VAPEUR MAASDAM BIO CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/> BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - SAUTÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - CLAFOUTIS NORMAND	<input type="checkbox"/> BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - SAUTÉ DE DINDE - FAÇON BLANQUETTE - LÉGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - CRÊPE NATURE