MENUS '4 SAISONS' | DU 30 août 2021 AU 22 octobre 2021

Menu Alix

	Du 30 août AU 03 septembre	Du 06 septembre AU 10 septembre	Du 13 septembre AU 17 septembre	Du 20 septembre AU 24 septembre
lundi		Salade de pommes de terre Sauté de bœuf sauce tomate Haricots verts persillés Yaourt nature BIO et local	Betteraves BIO en salade Aiguillettes de poulet label rouge au thym Purée 3 légumes (carottes, courgettes, navets) Bûche du Pilat de Pélussin	Repas végétarien Chili sans viande ** (riz pour chili) Bûchette mélange Fruit de saison BIO
mardi		Melon Sauté de volaille label rouge aux olives Semoule Fromage blanc nature BIO	Boulettes de bœuf à la provençale Petits pois BIO au jus Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Cordon bleu Poêlée de légumes (carottes, haricots verts...) Petit suisse aromatisé BIO Tarte au flan
jeudi	Tomates BIO croq'sel Tortellini épinards sauce provençale** Repas végétarien Compote de pommes (ind)	Bolognaise BIO végétale Macaronis Emmental Fruit de saison	Crêpe au fromage Dos de colin sauce citron Chou fleur béchamel Fruit de saison BIO	Salade verte BIO vinaigrette Légumerie d'ici Filet de poulet label rouge façon Gaston Gérard Ecrasé de pommes de terre fraîches Compote de pommes cassis (ind)
vendredi	Carottes râpées Légumerie d'ici Sauté de veau marengo Riz BIO créole Yaourt aromatisé	Salade de tomates Légumerie d'ici Filet de poisson sauce curry Lentilles BIO au jus Crème pralinée (ind)	Céleri BIO vinaigrette Légumerie d'ici Omelette nature Ratatouille Légumerie d'ici Repas végétarien Gâteau du chef au yaourt	LE MARCHÉ DE MON FERMIER EN BOURGOGNE Salade de boulghour BIO Steak végétal BIO Courgettes BIO basquaises Vache qui rit BIO
	Du 27 septembre AU 01 octobre	Du 04 octobre AU 08 octobre	Du 11 octobre AU 15 octobre	Du 18 octobre AU 22 octobre
lundi	Filet de colin sauce ciboulette Pommes vapeur Yaourt BIO à la vanille Fruit de saison	Carottes râpées BIO Emincé de volaille BIO au jus Purée de pommes de terre BIO Crème dessert BIO	SEMAINE DU GOÛT Salade de maïs au curry Calamars à la romaine sauce tartare Carottes fraîches sautées au cumin Légumerie d'ici Fruit BIO de saison	Salade de blé BIO Filet de poulet Label rouge sauce aux poivrons Haricots verts persillés Fruit de saison
mardi	Salade de pâtes tricolores Quenelles locales sauce aurore Epinards hachés et croûtons Repas végétarien Fruit de saison BIO	Salade Coleslaw Légumerie d'ici Sauté de bœuf aux oignons Macaroni BIO Compote de pommes bananes (ind)	Macaronis carbonara ** / carbonara de volaille** Verchicors BIO Laiterie Mont Aiguille Crème caramel (ind)	Salade verte Légumerie d'ici Quenelles BIO de Saint Jean sauce aurore Légumes façon wok Repas végétarien Riz au lait nappé caramel (ind)
jeudi	Taboulé BIO Nugget's de volaille Ratatouille Légumerie d'ici Fruit de saison	Potage BIO Crecy (carotte) Légumerie d'ici Ravioli épinards sauce verte** Repas végétarien Saint Nectaire AOP	Salade de tomates au basilic Tajine de poulet label rouge aux 4 épices Semoule BIO safranée Liégeois vanille (ind)	Chipolatas* Lentilles au jus Bûche du Pilat de Pélussin Fruit BIO de saison
vendredi	Paupiette de veau au jus Haricots verts BIO persillés Petit suisse sucré Gâteau du chef aux pêches	Betterave BIO en salade Brandade de poisson du chef** Fruit de saison	Repas végétarien Curry de légumes et pois chiches (Massala) Riz aux petits légumes Yaourt aromatisé BIO et Local Tarte au citron	Velouté de légumes BIO Légumerie d'ici Moussaka ** Beignet au chocolat