


























lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	mercredi 4 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
<p> Salade de coquillettes à la Parisienne</p> <p> Salade de boulgour tomate et dès de chèvre</p>	<p> Concombre</p> <p>Endive</p> <p> LE JOUR DU </p>	<p>  </p>	<p> Carotte râpées</p> <p> Legumerie</p> <p> Salade verte</p>	<p>Pastèque</p> <p>Melon charentais</p>
<p> Steak de colin à la crème</p>	<p> Blé végétarien houmous</p>	<p> Sauté d'agneau sauce hongroise</p> <p>Calamar à la romaine</p>	<p> Emincé de volaille</p> <p>sauce basquaise</p> <p> Omelette fraîche</p>	<p> Saucisse pure volaille</p> <p> Filet de limande meunière</p>
<p>Julienne de légumes</p>		<p>Riz créole</p>	<p>Haricots verts à la ciboulette</p>	<p>Frites au four</p>
	<p> Yaourt entier aromatisé vanille</p> <p> Yaourt nature et sucre</p>	<p> Cantal</p> <p>Gouda</p>		
<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Façon brownies</p>	<p> Milk Shake framboise</p>
	<p> Vinaigrette traditionnelle au basilic</p>		<p> Vinaigrette traditionnelle à l'échalote</p>	



Cuisiné par le Chef Elior



Pêche responsable



Produit Bio



Produit local



Bio et Local



Produit Label Rouge



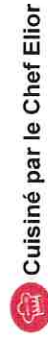
AOP

































AUBERVILLIERS



lundi 9 septembre 2024	mardi 10 septembre 2024	mercredi 11 septembre 2024	jeudi 12 septembre 2024	vendredi 13 septembre 2024
Melon jaune Pastèque		 Carotte râpées  & dés de mimolette Concombre en salade & dés de mimolette		 Salade de tomates & dés d'emmental  Salade verte & dés d'emmental
 Bœuf sauté cévenol  Filet de hoki sauce condiments	 Gnocchetti lentilles tomate	 Escalope de porc au basilic  Pavé de merlu huile parfumée curry	 Steak haché	 Poisson blanc gratiné au fromage
Riz créole		Purée de chou-fleur et pommes de terre	 Boulgour	 Poêlée de légumes
Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	 Edam  Saint Nectaïre		Cantal Fraidou	
	Fruit de saison Fruit de saison	 Purée de pomme	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Clafoutis aux pêches
		Vinaigrette maison		 Vinaigrette traditionnelle ciboulette



lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	mercredi 18 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024
<p>Courgettes râpées + mimolette cube</p> <p>Salade de crudités + mimolette cube</p> <p>Parmentier de poisson polente carotte</p>	<p>Emincé de dinde sauce dijonnaise</p> <p>Haricots rouge sauce chili et riz</p> <p>Riz créole</p> <p>Brie Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates + emmental cube</p> <p>Concombre sauce tzaziki</p> <p>Filet de lieu frais sauce curry</p> <p>Bouquet de brocolis béchamel</p> <p>Quatre quart au chocolat</p> <p>Vinaigrette maison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Salade verte</p> <p>LE JOUR DU </p> <p>Blé aux lentilles et champignons aux curry</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt brassé banane</p> <p>Vinaigrette traditionnelle à l'échalote</p>	<p>Rôti de bœuf</p> <p>Filet de hoki sauce huile olive et citron</p> <p>Purée de pommes de terre carottes</p> <p>Pont l'évêque</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>  </p> <p></p>	<p>  </p> <p> </p> <p></p> <p> </p> <p> </p> <p> </p>	<p>  </p> <p> </p> <p> </p> <p> </p> <p>  </p> <p> </p> <p> </p>	<p>  </p> <p> </p> <p>  </p> <p> </p>	<p> </p> <p>  </p> <p> </p>

 Cuisiné par le Chef Elior

 Pêche responsable

























 Produit Bio

 Produit local

 Bio et Local

 AOP

 Produit Label Rouge

lundi 23 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	mercredi 25 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024
<p>LE JOUR DU </p>	<p> Carotte râpées Legumerie</p> <p> Chou rouge râpé sauce enrobante échalote</p>	<p> Carotte râpées Legumerie</p> <p> Chou rouge râpé sauce enrobante échalote</p>	<p> Taboulé libanais bio + mimolette cube</p> <p> Salade de riz à la catalane + mimolette cube</p>	<p> Salade verte et emmental Concombre et cubes d'emmental</p>
<p>Emincé tajine</p>	<p> Filet de limande meunière</p>	<p> Blanquette de veau</p> <p> <i>Papillons à la méditerranéenne</i></p>	<p> Rôti de porc aux olives</p> <p> <i>Colin à la méridionale</i></p>	<p> Emincé de volaille sauce normande</p> <p><i>Galette espagnole</i></p>
<p> Semoule</p>	<p>Mélange légumes haricots plats</p>	<p> Papillons (pate)</p>	<p> Carottes braisées</p>	<p>Pommes rissolées</p>
<p>Tomme noire  Cantal</p>	<p> Yaourt nature et sucre</p> <p> Yaourt entier aromatisé vanille</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Compote pommes coing sans sucre</p> <p>Compote de pommes sans sucre</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Gâteau USA</p>	<p> Vinaigrette maison</p>	<p> Vinaigrette traditionnelle ciboulette</p>	<p> Vinaigrette traditionnelle ciboulette</p>



Cuisiné par le Chef Elior



Pêche responsable



Produit Bio



Produit local



Bio et Local



AOP



Produit Label Rouge



AUBERVILLIERS

