

Primaire - Menu du 6 octobre au 10 octobre

Déjeuner

	LUNDI 06/10	MARDI 07/10	JEUDI 09/10	VENDREDI 10/10
Entrée	Taboule libanais maison 	Batavia aux tomates et noix	Salade de jeunes pousses	Carottes râpées à la ciboulette
Plat	Chipolatas	Steak hache maitre d'hotel	Haut de cuisse poulet grille	Poisson frais sauce citron 
Garniture	Feculent du jour  	Pennas a la tomate bio 	Pommes de terre sautées 	Spaghetti au beurre
Fromage	Banane bio 	Emmental	Tomme grise	Boudoirs
Dessert	Glace vanille bio 	Raisin	Suisse sucre 6.8% 60	Mousse au chocolat au lait

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Recette BIO



-Quilibre



FÉCULENTS



VEGETAUX CRUS

CORPS GRAS



PROTIDES



VEGETAUX CUIITS



PRODUITS LAITIERS



SUCRE



TRANS-GOURMET

Primaire - Menu du 13 octobre au 17 octobre

Déjeuner

	LUNDI 13/10	MARDI 14/10	JEUDI 16/10	VENDREDI 17/10
Entrée	Entree du jour ●	Salade de mache vinaigrette ●	Carotte rapee vinaigrette ●	Oeuf mimosa ●
Plat	Aiguillette poulet poelee ● 	Tortis a la bolognaise ● ● 	Boulettes d'agneau ●	Aiguillette colin alaska panee citron ●
Garniture	Frites ● 		Semoule au beurre ●	Feculent du jour ● ●
Fromage	Babybel 45% 22 ●	Emmental ●	Prune rouge ●	Flan au chocolat ●
Dessert	Tarte au citron ● ●	From frais sucre ●	Coeur coulant au chcolat ● ●	Ananas ●

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

 Fail maison

 e-Quilibre

● VEGETAUX CRUS

● PROTIDES

● FÉCULENTS

CORPS GRAS

● VEGETAUX CUIITS

● PRODUITS LAITIERS

● SUCRE

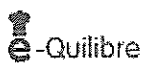
 TRANS GOURMET

Primaire - Menu du 3 novembre au 7 novembre

Déjeuner

	LUNDI 03/11	MARDI 04/11	JEUDI 06/11	VENDREDI 07/11
Entrée	Pizza royale ● ●	Batavia aux lardons, croutons et au chevre ●	Radis au beurre ●	Carotte rapée vinaigrette ●
Plat	Omelette nature ● 	Beignets de colin alaska façon fish and chips ●	Escalope de dinde sauce curry ● 	Steak hache bio sauce tomate ● 
Garniture	Pommes de terre vapeur maison ● 	Haricots plats a la tomate ●	Frites bio ● 	Tagliatelle au beurre ● 
Fromage	Yaourt a boire a la fraise ●	From blanc nature 2.8% 100 ●	Suisse 3.8% demi ecreme 60 fro ●	Creme au chocolat bio ● ● 
Dessert	Clementine ●	Cookies aux pepites de chocolat ●		

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



● FÉCULENTS

● PRODUITS LAITIERS

● VEGETAUX CRUS

● PROTIDES

CORPS GRAS

● VEGETAUX CUITS

● SUCRE

 Fait maison

 Recette BIO

 Origine

TRANSFOURMET

Primaire - Menu du 10 novembre au 14 novembre

Déjeuner

	LUNDI 10/11	MARDI 11/11	JEUDI 13/11	VENDREDI 14/11
Entrée	Carottes râpées aux olives		Soupe de légume	Brick au thon
Plat	Saucisse de francfort		Lasagnes à la bolognaise	Dos de colin à la mayonnaise
Garniture	Lentilles bio			Coquille bio beurre
Fromage	Yaourt à boire à la vanille bio		Emmental bio	Marbree
Dessert			Purée pomme bio	Clementine

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

 Fait maison

 Viande bovine française

 Produit MSC

 Recette BIO

 e-Quilibre

 VEGETAUX CRUS

 VEGETAUX CUITS

 FÉCULENTS

 PRODUITS LAITIERS

 CORPS GRAS

 PROTIDES

 TRANSFOURMEY

Primaire - Menu du 17 novembre au 21 novembre

Déjeuner

	LUNDI 17/11	MARDI 18/11	JEUDI 20/11	VENDREDI 21/11
Entrée	Bouillon de legumes aux vermicelles  	Crepe au jambon et fromage 	Batavia sauce vinaigrette 	Macedoine ce2 remoulade  
Plat	Cheese burger bio   	Quenelle nature sauce tomate   	Cuisse poulet grillée 	Aiguillette de colin fish and chips 
Garniture	Frites  	Riz a la tomate et au cheddar   	Pommes de terre vapeur maison  	Coquille bio beurre  
Fromage	Creme au chocolat bio  		Boudoirs 	
Dessert		Ananas frais a la chantilly 	Compote pomme framboise 	Banane bio  

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

 Fait maison

 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

 Recette BIO

 e-Quilibre

 VEGETAUX CUITS

 FÉCULENTS

 VEGETAUX CRUS

 PRODUITS LAITIERS

 PROTIDES

 CORPS GRAS

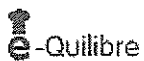
 TRANSFOUR

Primaire - Menu du 24 novembre au 28 novembre

Déjeuner

	LUNDI 24/11	MARDI 25/11	JEUDI 27/11	VENDREDI 28/11
Entrée	Carottes râpées au citron 	Oeuf mimosa bio 	Salade vinaigrette bio 	Bouillon de légumes bio au vermicelle 
Plat	Calamars romaine sauce ketchup 	Coquillettes à la carbonara    	Escalope hachée de veau grille 	Beignet de poisson blanc 
Garniture	Pommes de terre vapeur maison  		Ecrase poulet 	Macaroni au beurre bio  
Fromage	Fourme d'Ambert AOP  	Emmental 	Ananas 	Moelleux au citron  
Dessert	Compote de pommes maison  	Clementine 	Madeleine pépites de chocolat 	Banane bio  

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



 VEGETAUX CRUS
  PROTIDES
  VEGETAUX CUITS
  CORPS GRAS
  FÉCULENTS
  SUCRE
  PRODUITS LAITIERS

 Recette BIO

 Fait maison

 Appellation d'origine protégée

TRANSFOURME