

Menu du 04/09/2023 au 20/10/2023

Wallers St Joseph

Lundi 04 Septembre	Mardi 05 Septembre	Mercredi 06 Septembre	Jeudi 07 Septembre	Vendredi 08 Septembre
Jus de pomme	Tomates mozzarella		Concombres vinaigrette	Salade iceberg
Emincé de poulet Sauce aux quatre épices Coquille Bio Emmental râpé Bio	Boulettes de boeuf Sauce barbecue Riz Pilaf aux petits légumes		Omelette fraiche Frites ketchup	Fish and chips Purée de Kumara
Yaourt nature	Compote		Fruit de saison	Pavlova

Lundi 11 Septembre	Mardi 12 Septembre	Mercredi 13 Septembre	Jeudi 14 Septembre	Vendredi 15 Septembre
Betterave Bio	Duo Tomate vinaigrette			Feuilleté au fromage Maison
Gratin de gnocchis à la provençale	Sauté de porc Sauce diable Melange pois ,carotte pomme de terre		Poulet et chorizo Riz de Camargue Façon paella	Fricassé de merlu Msc Sauce Tajine Légumes tajine Semoule Bio
Fruit de saison	Liégeois chocolat		Gouda Bio Banane Bio	Yaourt aromatisé

Lundi 18 Septembre	Mardi 19 Septembre	Mercredi 20 Septembre	Jeudi 21 Septembre	Vendredi 22 Septembre
Carottes râpées bio au jus d'orange	Tomates vinaigrette Basilic		Pâté de campagne LR	Concombre vinaigrette Bulgare
Saucisse de Toulouse Lingot du Nord LR Pomme vapeur	Pastasotto Courgettes ail et fine herbe		Poisson blanc Meunier Msc Ratatouille Boullgour Bio	Sauté de boeuf Purée de pomme de terre
Fromage blanc vergeoise	Fruit de saison		Crème dessert vanille	Cake au chocolat Maison

Lundi 25 Septembre	Mardi 26 Septembre	Mercredi 27 Septembre	Jeudi 28 Septembre	Vendredi 29 Septembre
Carotte et Céleri mayonnaise	Laitue Vinaigrette au Ketchup		Tomate vinaigrette	Concombre vinaigrette ciboulette
Marmite de Colin MSC Sauce crustacé Riz à la tomate	Jambon LR Pomme noisettes		Lasagne de boeuf	Boulette tomates mozzarella Gratin de pomme de terre et courgette
Mousse au chocolat	Camembert Bio		Pomme	Crumble spéculoos pomme Maison

Lundi 02 Octobre	Mardi 03 Octobre	Mercredi 04 Octobre	Jeudi 05 Octobre	Vendredi 06 Octobre
Perles de pâte napolitaine	Céleri remoulade		Tomates vinaigrette à l'échalotte	Batavia vinaigrette persil
Sauté de porc Sauce moutarde à l'ancienne Purée de Potiron	Cordon bleu de dinde Piperade et semoule Bio		Fricassé de cabillaud Msc Sauce à l'oseille Penne bio emmental râpée BIO	Pizza fromage Maison
Salade de Fruits au sirop	Ile Flottante		Yaourt aromatisé	Banane Bio

Lundi 09 Octobre	Mardi 10 Octobre	Mercredi 11 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre
Betteraves Bio Vinaigrette	Velouté de Légumes		Carottes râpées à l'échalotte	Flammekueche Maison
Allumette carbonara Torsades Bio emmental Bio	Rôti de dinde Sauce Comtoise Riz IGP aux petit légumes		Parmentier de Butternut et lentilles vertes BIO	Poisson pané Msc Epinards à la vache qui rit Pomme Vapeur
Yaourt local ferme des Anneaux	Flan Chocolat		Pont l'évêque	Fruit

Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Mercredi 18 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
Salade de coquillettes Bio	Velouté d'endives		Céleri remoulade	Potage potiron
Saucisse de Strasbourg Lentilles bio aux carottes et pomme vapeur	Bolognaise de boeuf Penne Bio Emmental râpé Bio		Carottes et pois chiche à l'oriental Semoule bio	Sauté de poulet Haricots vert Bio , pomme vapeur
Compote de fruit rouge	Orange Bio		Crème dessert vanille	Cookie Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements