

# Menus du 01 Septembre au 21 Octobre 2022

## St Joseph Wallers

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Jeudi 01 Septembre		Vendredi 02 Septembre	
Bonne rentrée	Jus de pomme local et sa salade verte vinaigrette	Tarte aux fromages Maison	
	Lasagne de boeuf / de lentilles	Poisson meunière MSC Ratatouille et semoule Bio	
	Fruit de saison	Compote de pommes BIO	

Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Mercredi 28 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
Céleri remoulade	Concombres à la Féta		Tomates vinaigrette au poivron	Pizza au fromage
Paupiette de veau FR sauce moutarde Flan de légumes Petit pois carotte et pomme de terre	Nuggets de maïs sauce tomates Perle de Blé		Paella de poulet riz BIO /Paella de poisson	Rôti de porc sauce barbecue Omelette Pomme noisette
Yaourt nature sucré	Banane BIO		Mousse au chocolat	Fruit de saison

Lundi 05 Septembre	Mardi 06 Septembre	Mercredi 07 Septembre	Jeudi 08 Septembre	Vendredi 09 Septembre
carottes râpées vinaigrette aux herbes	Betteraves Bio vinaigrette		Laitue vinaigrettes	Concombre vinaigrette
Chipolatas LR Nuggets de Blé Gratin de choux fleur HVE et pommes de terre	Bolognaise de lentilles et pois chiche BIO Torsades BIO		Marmite de colin MSC sauce crustacés Purée au lait	Émincé de dinde façon Mareng Filet de poisson pané Riz bio aux petit légumes
Banane Bio	Fromage blanc et sucre		Liégeois vanille	Tarte au chocolat

Lundi 03 Octobre	Mardi 04 Octobre	Mercredi 05 Octobre	Jeudi 06 Octobre	Vendredi 07 Octobre
Perles de pâtes cocktail	Choux blanc râpées		Carottes râpées vinaigrette	Concombre vinaigrette
Saucisse de Toulouse grillée/ Filet de poisson pané Lentilles BIO aux carottes et pomme de terre	Boulettes de boeuf Bio /Bouchées de tomates mozzarella Mini penne		Gratin de pomme de terre poireaux et raclette	Marmite de poisson MSC sauce barbecue Semoule BIO
Pomme HVE	Carré Ligueil		Fromage blanc vergeoise	Tarte au sucre

Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Mercredi 14 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
Mélange carottes et céleri, courgette	Tomate vinaigrette au pesto		Oeuf dur mayonnaise	Feuilleté Napolitain
Sauté de boeuf sauce paprika Filet de Hoki Haricots verts BIO Pomme vapeur	Cordon bleu FR sauce Niçoise /Nuggets de blé Semoule BIO		Gratin de penne au cheddar et emmental	Fricassé de Colin MSC sauce Aurore Riz Bio Pilaf
Vache qui rit BIO	Yaourt aromatisé		Melon	Fruits de saison

Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Mercredi 12 Octobre	Jeudi 13 Octobre	Vendredi 14 Octobre
Macédoines de légumes	Carotte râpée vinaigrette à l'orange			Feuilleté chorizo potiron / au fromage
Sauté de boeuf sauce champignons/ Carottes et pois chiche orientale Penne BIO Emmental BIO	Chili sin carné aux haricots rouge Bio Riz BIO pilaf		Falafels de thon Légumes couscous Semoule BIO	Sauté de porc sauce cheddar / galette végét Purée de panais et pdt
Orange BIO	Yaourt aromatisé		Chantailou Petit suisse sucré	POIRE régionale

Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Mercredi 21 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
	Carottes râpées vinaigrette		Laitue sauce caesar	Betteraves BIO vinaigrette
Jambon LR Filet de poisson pané Duo de courgettes et pomme de terre	Bouchées de tomates mozzarella Riz Bio sénégalais		Hachis parmentier de boeuf Parmentier de lentilles	Filet de poisson pané MSC Pennes Bio Emmental Bio
Ile Flottante Sablé de Retz	Camembert BIO		Pastèque	Roulé à la confiture

Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Mercredi 19 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre
Carottes vinaigrette à la ciboulette	soupe de tomates		Velouté d'endives	Betteraves Bio vinaigrette
Gratin de gnocchis à la provençale	Filet de poisson MSC meunière Brocolis et pomme de terre béchamel		Bolognaise de boeuf Bio /de légumes et pois chiche BIO Spaghetti emmental BIO	Émincé de poulet façon blanquette/fricassé de colin purée pomme de terre
Fruit de saison	Flan nappé caramel		Banane BIO	Far Breton

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements