

# MENUS SANS VIANDE CHAUGONIN NEUFMONTIERS du 26 septembre au 21 octobre 2022

Semaine du 26/09 au 30/09/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Carottes râpées</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Crêpe à l'emmental</b>	<b>Scarole</b>	<b>Tomate BIO</b>
<b>Filet de merlu</b> sauce oseille	<b>Omelette</b>	<b>Pavé de colin d'Alaska</b> et son crumble <b>pain d'épices</b> <b>Coquillettes</b>	<b>Boulettes de lentilles jaunes</b>	<b>Moules</b> sauce normande
<b>Macaroni</b>	<b>Choux-fleurs</b>	<b>Overnat</b>	<b>Poêlée haricots verts, champignons et salsifis</b>	<b>Riz</b>
<b>Fromage fondu le carré</b>	<b>Petit fromage frais fruité</b>	<b>Overnat</b>	<b>Yaourt</b>	<b>Camembert</b>
<b>Compote pomme ananas</b> + palmiers	<b>Raisin blanc</b>	<b>Poire</b>	<b>Minis choux pâtissier à la vanille</b>	<b>Crème dessert chocolat</b>

Semaine du 03/10 au 07/10/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Tarte aux 3 fromages</b> (fromage blanc, mozzarella, emmental)	<b>Concombre</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Betteraves</b>	<b>Tomate</b>
<b>Falafels fève menthe coriandre</b>	<b>Lentilles BIO</b> tomatées	<b>Epinarmentier de poisson blanc</b> (plat complet)	<b>Quenelles de brochet</b> sauce diéppoise <b>Blé</b>	<b>Calamars à la romaine</b>
<b>Poêlée de légumes</b> (Carotte, courgette, oignon, PDT)	<b>Torsades</b>	—	—	<b>Carottes</b>
<b>Fromage frais fraidou</b>	<b>Pont l'Evêque</b>	<b>Gouda</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Petit fromage frais nature</b> + sucre (sucré pour mater) <b>Misterfreeze</b>
<b>Raisin blanc</b>	<b>Purée de pomme</b> + petits beurre	<b>Lacté saveur vanille nappé caramel</b>	<b>Fruit</b>	



Semaine du 10/10 au 14/10/2022 – semaine du goût

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Carotte et chou blanc</b> sauce blanche	<b>Salade verte</b> (vinaigrette moutardée)	<b>Carottes cuites aux épices</b> (vinaigrette moutardée, coriandre, cumin)	<b>Tarti thon</b>	<b>Tomate</b>
<b>Merlu</b> sauce à l'aneth	<b>Pizza au fromage</b> (sauce tomate, mozzarella, emmental) (plat complet)	<b>Tajine marocain végétarien</b> (carotte, pois chiche, pommes de terre, olives vertes, mélange épices couscous)	<b>Tortilla plancha</b>	<b>Cubes de colin d'Alaska</b> sauce façon paëlla
<b>Frites</b>	—	<b>Semoule</b>	<b>Panaché haricots beurre et plats Bleu d'Auvergne</b>	<b>Petits pois / Riz safrané</b>
<b>Fromage fondu petit moulé nature</b>	<b>Fromage fondu les fripons</b>	<b>Petit fromage frais nature</b> + sucre (sucré pour mater) Orange	<b>Tarte aux cerises</b>	<b>Saint nectaire</b>
<b>Fromage blanc</b> + miel	<b>Duo de raisins blancs et noirs</b>			<b>Compote pomme passion allégée en sucre</b> + boudoirs

Semaine du 17/10 au 21/10/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Crêpe à l'emmental</b>	<b>Betteraves</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Tomate</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Pané de blé façon thai</b>	<b>Emincé au thon sauce ciboulette</b>	<b>Poisson blanc pané</b>	<b>Haché au saumon</b>	<b>Omelette</b>
<b>Choux-fleurs</b>	<b>Boulghour</b>	<b>Ratatouille / Riz</b>	<b>Purée de carottes</b>	<b>Coquillettes</b>
<b>Fromage fondu le carré</b>	<b>Cantal</b>	<b>Coulommiers</b>	<b>Petit fromage frais fruité</b>	<b>Fromage frais rondelé</b>
<b>Raisin blanc</b>	<b>Fruit</b>	<b>Purée de pomme</b> + spéculoos	<b>Donut's</b>	<b>Crème dessert chocolat</b>



Produit issu de l'agriculture biologique



Local

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

