

Déjeuner Saint Exupère



lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
Concombre vinaigrette	Salade de riz, maïs & fromage	Pastèque	Salade de pomme de terre	Salade de haricots verts
Escalope panée	Filet de colin MSC sauce aneth 	Sauce à Bolognaise	Steak haché	Filet de Hoki MSC sauce provençale 
Blé	Poêlée de légumes	Torti HVE 	Courgettes braisées	Haricots vert à l'ail
Ratatouille	Semoule	Salade 	Frites	Pomme vapeur
Quatre quart	Salade de fruits exotique	Liégeois au chocolat	Pot glacé	Fruit de saison

PRODUITS BIO 

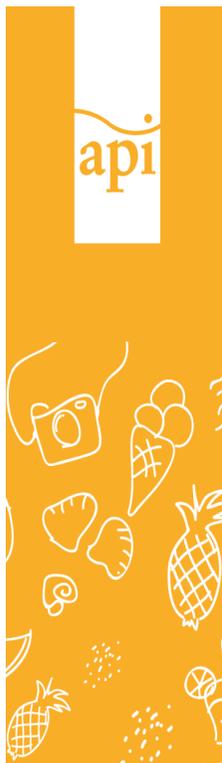
PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Déjeuner Saint Exupère

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
Betteraves vinaigrette	Animation STAR 	Wrap guacamole	Carottes râpées au citron	Tomate & concombre vinaigrette
Chili con carne		Lasagnes à l'aubergines	Sauté de porc au caramel	Filet de merlu MSC sauce ciboulette
Riz		Salade	Brocoli à l'oignon	Fondue d'épinards à l'ail
Carottes sautées		Semoule	Farfalle HVE	Pomme vapeur
Donut's		Fruit de saison	Bâtonnet de glace au chocolat	Fromage blanc à la confiture de fraise

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Déjeuner Saint Exupère

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
Salade verte au fromage 	Feuillete aux champignons	Salade de tomates	Melon charentais	Salade mexicaine
Pilon de poulet 	Saucisse Toulouse 	Quiche aux légumes	Filet de colin MSC au pesto vert 	Poisson au four sauce citron 
Frites	Blettes au jus	Macaronies HVE 	Boulgour	Haricots verts
Courgettes braisées	Riz créole	Poêlée de légumes	Ratatouille d'été	Coquillettes 
Liégeois	Fruit de saison	Beignets	Cornet glace	Fruit de saison

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Déjeuner Saint Exupère

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
Gaspacho	Salade de croûtons et fromage 	Rillettes de porc	Pastèque	Salade de chou rouge & pomme
Lasagnes traditionnelle	Sauté de dinde aux champignons 	Boulettes de boeuf	Steak de veau	Blanquette de poisson MSC 
Salade verte 	Poêlée de légumes	Chou-fleur persillé	Semoule	Petit pois
-	Riz	Tortis 	Carottes & champignons 	Ecrase de pomme de terre
Fruit de saison	Compote de fruits	Glace	Brownie	Liégeois

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Déjeuner Saint Exupère

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
Crème de concombre au fromage frais	Tomate & mozza	Coeur de palmier vinaigrette	Lamelle de radis	Courgettes râpées vinaigrette
Rôti de boeuf 	Fish and chips 	Sauté de boeuf aux olives 	Cuisse de poulet 	Filet de Hoki MSC sauce aneth 
Haricots verts	Purée de carotte 	Piperade	Fondue de poireaux à la crème	Salade verte 
Boulgour	Frites	Pomme de terre vapeur	Semoule	Spaghetti 
Fruit de saison	Muffin au chocolat	Fruit de saison	Flan vanille	Banane au caramel

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.