

MENUS SANS SUCRE SEPTEMBRE 2026

NOM :

AVEC POTAGE DU SOIR :

LUNDI 31/08/2026	MARDI 01/09/2026	MERCREDI 02/09/2026	JEUDI 03/09/2026	VENDREDI 04/09/2026	SAMEDI 05/09/2026	DIMANCHE 06/09/2026
Salade de pois chiche Chipolata Epinards béchamel Mimolette Pomme "Crips Pink"	Melon charentais Lasagnes aux legumes Camembert BIO Compote de pomme citron du chef	Carottes râpées BIO à l'orange Sauté de boeuf aux olives (la Comtoise) Penne BIO Brie Raisin blanc	Taboulé de choux fleur Beignet de calamars et citron Haricots blancs à la tomate Tomme du Jura (de la fruitière de Cheviavny) Mirabelles	Pâté de campagne & petits cornichons Filet de colin lieu sauce curry Carottes persillées BIO Fromage blanc nature BIO Puree de pomme kiwi HVE	Salade Doloise Rognons de boeuf frais sauce madère Ecrasé de pomme de terre Mini cabrette BIO Fruit de saison	Jambon persillé de Bourgogne Gratin Champenois (andouillette Chaource) Saint Agur Baba au rhum
LUNDI 07/09/2026	MARDI 08/09/2026	MERCREDI 09/09/2026	JEUDI 10/09/2026	VENDREDI 11/09/2026	SAMEDI 12/09/2026	DIMANCHE 13/09/2026
Concombre sauce bulgare Filet de colin à l'aneth Gratin de millet BIO aux petits légumes Yaourt nature BIO de la mamellerie Raisin blanc	Haricots verts BIO en salade Boulettes de boeuf provençale Trottole BIO (de l'Ain) au beurre Cantal AOP Purée de pomme peche s/sucre	Tomates BIO (du Val d'Amour) et maïs en salade Filet de poulet à la crème Haricots beurre Petit suisse BIO (nature) Mirabelles	Pastèque Omelette du chef Petits pois à l'étuvés Comté AOP (fruitière de Cheviavny) Purée de pomme	Salade coleslaw Rôti de dinde au romarin Brocolis BIO au gratin Tomme de Savoie Fruit de saison	Saucisson brioché du chef Saumonette sauce à l'oseille Émincé de fenouil citron coriandre Reblochon AOP Fruit de saison	Salade de coeur d'artichaut Lapin à la moutarde Riz Fournols du Puy de Dôme Tartelette aux mirabelles
LUNDI 14/09/2026	MARDI 15/09/2026	MERCREDI 16/09/2026	JEUDI 17/09/2026	VENDREDI 18/09/2026	SAMEDI 19/09/2026	DIMANCHE 20/09/2026
Salade de lentilles BIO Blanquette de veau à l'ancienne Macaroni BIO Tartare (ail fines herbes) Salade de fruits	Salade de perles Poulet rôti au jus Epinards BIO à la crème d'ail Cancoillotte IGP Poire	Rosette & cornichon Brandade de poisson du chef Gouda Kiwi BIO	Betterave et maïs en salade BIO Rôti de porc sauce BBQ du chef Wedges potaoes Skyr BIO de la ferme d'Adèle Purée de pomme	Melon charentais Sauté de dinde au curry Ratatouille (légumes frais) du chef BIO Brie Purée de pomme fraise	Mortadelle IGP Cuisse de canette au cidre Gratin de blettes Munster AOP Poire cuite	Fromage de tête Sauté d'agneau aux olives Gnocchi sauce bechamel Pont l'évêque Bavarois poire chocolat du chef
LUNDI 21/09/2026	MARDI 22/09/2026	MERCREDI 23/09/2026	JEUDI 24/09/2026	VENDREDI 25/09/2026	SAMEDI 26/09/2026	DIMANCHE 27/09/2026
Brocolis vinaigrette BIO Merguez grillées Semoule parfumée aux épices douces Yaourt nature BIO de l'enil Prune rouge	Salade de pomme de terre Chili con carne Riz BIO Polinois de l'Enilea Purée de pomme ananas s/sucre	Céleri rémoulade BIO Filet de poulet sauce estragon Gratin d'aubergines et pomme de terre à la tomate Cantal AOP Banane	Velouté de courgette BIO à la vache qui rit Sauté de boeuf bourguignon (Charolais) Ecrasé de pomme de terre Bûchette de chèvre Fruit de saison	Pizza au fromage Filet de lieu sauce aioli Légumes aioli BIO Tomme noire Pomme BIO	Flammekueche (porc) Boudin noir aux 2 pommes Maroilles Semoule au lait	Pâté de campagne & petits cornichons Rôti de veau sauce champignons Tagliatelles au beurre Saint-Marcellin IGP Tartelette amande rhubarbe