

Menu : **NORMAL 4-6A (MFLIN)** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 29 Septembre	Ma. 30 Septembre	Merc. 01 Octobre	J. 02 Octobre	V. 03 Octobre
- 10	Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12	-	Betteraves râpées crues, feta, miel vinaigrette 7	Salade Indienne au curry et légumineuses 1-12
Choucroute garnie 12	Pilon de poulet sauce yassa 10-12	Lamelle de kebab veggie et sauce tomate 7	Saucisse campagnarde rôtie sauce moutarde 1-3-9-10-12	Merlu blanc rôti au paprika 4
-	Riz pilaf 9	Purée de courgettes 7	Pommes de terre vapeur	Duo de carottes à la crème 7-9
Gouda BIO à la coupe 7	- 7	Petit croc lait BIO 7	- 7	Yaourt nature BIO + sucre
Compote pomme locale et petit beurre 1-3-7	Mousse au chocolat maison et vermicelle 7	Fruit frais	Fromage blanc à la confiture d'abricots 7	-



Agriculture Biologique



Haute valeur environnementale



Produit local

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 29 Septembre	Ma. 30 Septembre	Merc. 01 Octobre	J. 02 Octobre	V. 03 Octobre
- 10	Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12	- 10-12	Betteraves râpées crues, feta, miel vinaigrette 7	Salade Indienne au curry et légumineuses 1-12
Choucroute végétale 1	Pilon de poulet sauce yassa 10-12	Lamelle de kebab veggie et sauce tomate 1-3-7	Saucisse végétales en sauce 1-3-9-10-12	Merlu blanc rôti au paprika 4
-	Riz pilaf 9 	Purée de courgettes 7	Pommes de terre vapeur	Duo de carottes à la crème  7-9
Gouda BIO à la coupe 7 	- 7	Petit croc lait BIO 7	- 7	Yaourt nature BIO + sucre
Compote pomme locale et petit beurre 1-3-7 	Mousse au chocolat maison et vermicelle 7	Fruit frais	Fromage blanc à la confiture d'abricots 7	-



Agriculture Biologique



Haute valeur environnementale



Produit local

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE** 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi				
L. 29 Septembre	Ma. 30 Septembre	Merc. 01 Octobre	J. 02 Octobre	V. 03 Octobre
- 10	Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12	- 10-12	Betteraves râpées crues, feta, miel vinaigrette 7	Salade Indienne au curry et légumineuses 1-12
Choucroute végétale 1	Poisson sauce yassa 4-10-12	Lamelle de kebab veggie et sauce tomate 1-3-7	Saucisse végétales en sauce 1-3-9-10-12	Merlu blanc rôti au paprika 4
-	Riz pilaf 9 	Purée de courgettes 7	Pommes de terre vapeur	Duo de carottes à la crème  7-9
Gouda BIO à la coupe 7 	- 7	Petit croc lait BIO 7	- 7	Yaourt nature BIO + sucre
Compote pomme locale et petit beurre 1-3-7 	Mousse au chocolat maison et vermicelle 7	Fruit frais	Fromage blanc à la confiture d'abricots 7	-



Agriculture Biologique



Haute valeur environnementale



Produit local

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **NORMAL 4-6A (MFLIN)** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 06 Octobre	Ma. 07 Octobre	Merc. 08 Octobre	J. 09 Octobre	V. 10 Octobre
Coeurs de palmiers et tomates vinaigrette	Piémontaise végété 3-10-12	Coleslaw 3-10	Macédoine vinaigrette 10-12	- 1-7
Cassoulet Toulousain 1 	Escalope viennoise 1	Sauté de porc sauce forestière 1-3-12	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO en sauce	Filet de colin meunière, *mayonnaise végétale 1-3-4-6-7-10-12
-	Ratatouille 9	Purée de patate douce 7	Pommes de terre vapeur	Jardinière de légumes 9
- 7	- 7	Tomme grise de Lorraine à la coupe 	- 7 	Mimolette à la coupe 7
Roulé à la confiture maison	Banane	-	Fruit frais	Salade kiwi et ananas

 Viande porcine Française

 Produit local

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 06 Octobre	Ma. 07 Octobre	Merc. 08 Octobre	J. 09 Octobre	V. 10 Octobre
Coeurs de palmiers et tomates vinaigrette	Piémontaise végé 3-10-12	Coleslaw 3-10	Macédoine vinaigrette 10-12	- 1-7
Cassoulet végétal 1	Escalope viennoise 1	Poisson sauce forestière 1-3-4-7-12	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO en sauce	Filet de colin meunière, *mayonnaise végétale 1-3-4-6-7-10-12
-	Ratatouille 9	Purée de patate douce 7	Pommes de terre vapeur	Jardinière de légumes 9
-	-	Tomme grise de Lorraine à la coupe 	-	Mimolette à la coupe 7
7	Banane	-	7 	Salade kiwi et ananas
Roulé à la confiture maison			Fruit frais	



Produit local

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 06 Octobre	Ma. 07 Octobre	Merc. 08 Octobre	J. 09 Octobre	V. 10 Octobre
Cœurs de palmiers et tomates vinaigrette	Piémontaise végé 3-10-12	Coleslaw 3-10	Macédoine vinaigrette 10-12	- 1-7
Cassoulet végétal 1	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Poisson sauce forestière 1-3-4-7-12	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO en sauce	Filet de colin meunière, *mayonnaise végétale 1-3-4-6-7-10-12
-	Ratatouille 9	Purée de patate douce 7	Pommes de terre vapeur	Jardinière de légumes 9
-	-	Tomme grise de Lorraine à la coupe 	- 	Mimolette à la coupe 7
7	7	7	7	7
Roulé à la confiture maison	Banane	-	Fruit frais	Salade kiwi et ananas

 Produit local

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **NORMAL 4-6A (MFLIN)** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 13 Octobre	Ma. 14 Octobre	Merc. 15 Octobre	J. 16 Octobre	V. 17 Octobre
Taboulé de millet	Nems croustillants aux légumes, sauce nuoc-mâm parfumée <small>1-6-9</small>	Salade Iceberg et tomates	Salade cajun (maïs, haricots rouges, poivrons et oignons)	Accras de morue
Beef Stew (emincé de boeuf sauce tomate)	Sauté de porc à la citronnelle	Assiette kebab (viande kebab et sauce blanche)	Jambalaya (poulet et crevette)	Colombo de poisson <small>4-12</small>
Riz au lait de coco	Wok de nouilles aux légumes	Boulgour safrané	-	Purée de patate douce <small>7</small>
- <small>7</small>	- <small>7</small>	- <small>7</small>	- <small>7</small>	- <small>7</small>
Ananas au sirop épicé	Mousse mangue maison	Fromage blanc au miel aromatisé maison	Donuts <small>1-6-7</small>	Banane



MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 13 Octobre	Ma. 14 Octobre	Merc. 15 Octobre	J. 16 Octobre	V. 17 Octobre
Taboulé de millet	Nems croustillants aux légumes, sauce nuoc-mâm parfumée <small>1-6-9</small>	Salade Iceberg et tomates	Salade cajun (maïs, haricots rouges, poivrons et oignons)	Accras de morue
Beef Stew (emincé de boeuf sauce tomate)	Filet de colin à la citronnelle	Assiette kebab (viande kebab et sauce blanche)	Jambalaya (poulet et crevette)	Colombo de poisson <small>4-12</small>
Riz au lait de coco	Wok de nouilles aux légumes	Boulgour safrané	-	Purée de patate douce <small>7</small>
- <small>7</small>	- <small>7</small>	- <small>7</small>	- <small>7</small>	- <small>7</small>
Ananas au sirop épicé	Mousse mangue maison	Fromage blanc au miel aromatisé maison	Donuts <small>1-6-7</small>	Banane



MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE** 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi				
L. 13 Octobre	Ma. 14 Octobre	Merc. 15 Octobre	J. 16 Octobre	V. 17 Octobre
Taboulé de millet	Nems croustillants aux légumes, sauce nuoc-mâm parfumée 1-6-9	Salade Iceberg et tomates	Salade cajun (maïs, haricots rouges, poivrons et oignons)	Accras de morue
Boulettes de pois chiche BIO sauce tomate	Filet de colin à la citronnelle	Assiette kebab (lamelles de kebab veggie et sauce blanche)	Saucisses végétales au jus	Colombo de poisson 4-12 
Riz au lait de coco	Wok de nouilles aux légumes	Boulgour safrané	Riz jambalaya (sans poulet)	Purée de patate douce 7
- 7	- 7	- 7	- 7	- 7
Ananas au sirop épicé	Mousse mangue maison	Fromage blanc au miel aromatisé maison	Donuts 1-6-7	Banane



Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **NORMAL** 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi				
L. 20 Octobre	Ma. 21 Octobre	Merc. 22 Octobre	J. 23 Octobre	V. 24 Octobre
Pané râpé vinaigrette	- 4	Céleri râpé vinaigrette, citron et persil  10-12	- 10-12	Salade de pâtes 1
Sauté de dinde sauce curry	Steak haché sauce aux champignons  1-3	Cordon bleu de volaille 1-6-7	Saucisses végétales sauce charcutière	Paupiette de saumon à la provençale 2-4-6
Semoule 1	Pâtes 1	Quinoa aux petits légumes	Pommes dauphines 1-3	Purée de carottes 7
- 7	Camembert à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7	Coulommiers à la coupe 7	-
Panna cotta et coulis de fruits	Fruit frais	-	Compote locale pomme mirabelle	Cubes de pêches au sirop



Haute valeur environnementale



Viande bovine Française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS PORC 4-6A (MFLIN)** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 20 Octobre	Ma. 21 Octobre	Merc. 22 Octobre	J. 23 Octobre	V. 24 Octobre
Pané râpé vinaigrette	- 4	Céleri râpé vinaigrette, citron et persil  10-12	- 10-12	Salade de pâtes 1
Sauté de dinde sauce curry	Steak haché sauce aux champignons  1-3	Cordon bleu de volaille 1-6-7	Saucisses végétales sauce charcutière	Paupiette de saumon à la provençale 2-4-6
Semoule 1	Pâtes 1	Quinoa aux petits légumes	Pommes dauphines 1-3	Purée de carottes 7
- 7	Camembert à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7	Coulommiers à la coupe 7	-
Panna cotta et coulis de fruits	Fruit frais	-	Compote locale pomme mirabelle	Cubes de pêches au sirop

 Haute valeur environnementale  Viande bovine Française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 20 Octobre	Ma. 21 Octobre	Merc. 22 Octobre	J. 23 Octobre	V. 24 Octobre
Pané râpé vinaigrette	- 4	Céleri râpé vinaigrette, citron et persil  10-12	- 10-12	Salade de pâtes 1
Egrené végétal sauce curry	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO sauce aux champignons	Boulettes de pois chiche BIO en sauce	Saucisses végétales sauce charcutière	Paupiette de saumon à la provençale 2-4-6
Semoule 1	Pâtes 1	Quinoa aux petits légumes	Pommes dauphines 1-3	Purée de carottes 7
- 7	Camembert à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7	Coulommiers à la coupe 7	-
Panna cotta et coulis de fruits	Fruit frais	-	Compote locale pomme mirabelle	Cubes de pêches au sirop



Haute valeur environnementale

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **NORMAL 4-6A (MFLIN)** - Texture normale - Menu A

midi				
L. 27 Octobre	Ma. 28 Octobre	Merc. 29 Octobre	J. 30 Octobre	V. 31 Octobre
Taboulé maison 1	Carottes râpées vinaigrette  10-12	Haricots verts vinaigrette 10-12	Salade de PDT au curry 3-10-12	Céleri rémoulade  3-10-12
Sauté de veau marengo 3-12	Boulettes de pois chiche sauce aux poivrons 1-3	Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7-9	Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière  1-3-12	Filet de colin sauce crème et curry 3-4-12-14
Courgettes à l'ail 9	Semoule 1	- 7	Petits pois carottes 9	Pâtes 1
- 7	-	Et fromage râpé 7	- 7	Tomme Catalane AOP à la coupe 7
Clafoutis maison pomme cannelle 1-3-7	Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7	Salade ananas et mangue	Fruit frais	- 7



Haute valeur environnementale



Volaille française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS PORC** 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi				
L. 27 Octobre	Ma. 28 Octobre	Merc. 29 Octobre	J. 30 Octobre	V. 31 Octobre
Taboulé maison 1	Carottes râpées vinaigrette 10-12 	Haricots verts vinaigrette 10-12	Salade de PDT au curry 3-10-12	Céleri rémoulade 3-10-12 
Sauté de veau marengo 3-12	Boulettes de pois chiche sauce aux poivrons 1-3	Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7-9	Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière  1-3-12	Filet de colin sauce crème et curry 3-4-12-14
Courgettes à l'ail 9	Semoule 1	- 7	Petits pois carottes 9	Pâtes 1
- 7	-	Et fromage râpé 7	- 7	Tomme Catalane AOP à la coupe 7
Clafoutis maison pomme cannelle 1-3-7	Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7	Salade ananas et mangue	Fruit frais	- 7

 Haute valeur environnementale  Volaille française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : **SANS VIANDE** 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi				
L. 27 Octobre	Ma. 28 Octobre	Merc. 29 Octobre	J. 30 Octobre	V. 31 Octobre
Taboulé maison 1	Carottes râpées vinaigrette  10-12	Haricots verts vinaigrette 10-12	Salade de PDT au curry 3-10-12	Céleri rémoulade  3-10-12
Poisson façon marengo 3-4-12	Boulettes de pois chiche sauce aux poivrons 1-3	Ravioles ricotta épinards sauce tomate 1-3-7	Omelette sauce forestière 1-3-7-12	Filet de colin sauce crème et curry 3-4-12-14
Courgettes à l'ail 9	Semoule 1	- 7	Petits pois carottes 9	Pâtes 1
- 7	-	Et fromage râpé 7	- 7	Tomme Catalane AOP à la coupe 7
Clafoutis maison pomme cannelle 1-3-7	Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7	Salade ananas et mangue	Fruit frais	- 7

 Haute valeur environnementale

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !