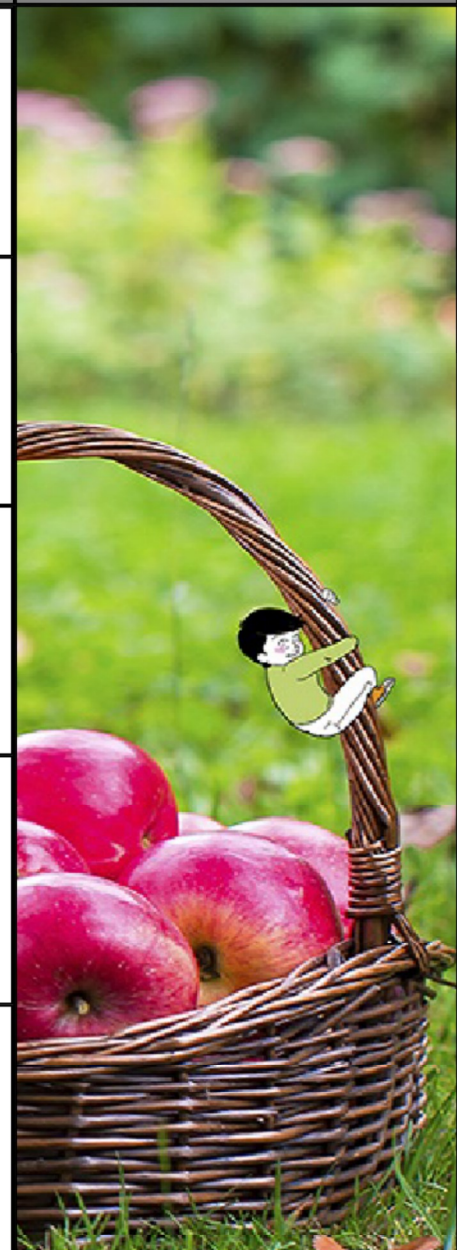


**Roqueserière**  
**Du 02/09/2024 au 06/09/2024**

Menu 5 éléments



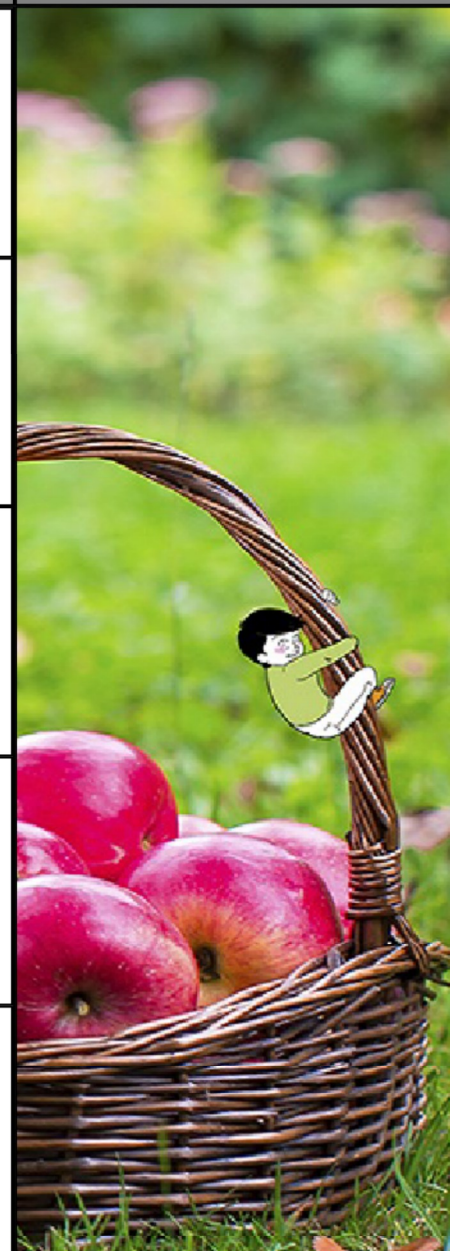
<b>Lundi</b>	<p><b>Haricots verts Bio</b>   - Vinaigrette                      Emincé de filet de poulet - Sauce provençale                      /Filet de colin  - Sauce provençale  <b>Coquillettes Bio</b>                        Mimolette bio                       Nectarine jaune</p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette                      Boulettes au bœuf  - Sauce façon bourguignon                      /Boulettes végétariennes - Sauce façon bourguignon                      Carottes CE2   <b>Camembert Bio</b>                        Compote fraîche pomme  </p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Melon                      Riz bio cantonais aux œufs (sans viande)                      Crème anglaise                      Cake au chocolat du chef </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons                      /Oeuf dur - , mayonnaise                      Curry de poisson   <b>Semoule Bio</b>    <b>Saint Môret Bio</b>                       Pêche</p>





**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs**  
**Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.**

**Roqueserière**  
**Du 09/09/2024 au 13/09/2024**

Menu 5 éléments



<b>Lundi</b>	<p>Crêpe au fromage                  Paupiette de volaille  - Sauce chasseur                  /Filet de colin  - Sauce chasseur  <b>Haricots verts Bio</b>  à l'ail   <b>Gouda Bio</b>                   Raisin blanc</p>
<b>Mardi</b>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette                  Egrainé de pois Bio  - Sauce tomate  <b>Penne Bio</b>   <b>Emmental Bio</b> râpé                   Mousse au chocolat au lait</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Tomates - Vinaigrette                  Sauté de porc  - Sauce dijonnaise                  /Galette végétarienne - Sauce dijonnaise                  Pommes de terre cubes rissolées   <b>Tomme de vache</b> fromagerie Rêve de Fromage   <b>Banane Bio</b> </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Taboulé (<b>semoule Bio</b>)                    Poisson blanc meunière MSC                   Courgettes à la Béchamel                  Suisse sucré                   Gâteau au yaourt du chef </p>



**Roqueserière**  
**Du 16/09/2024 au 20/09/2024**

Menu 5 éléments



Lundi

Melon  
 Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷🍷  
 /Lasagnes de légumes  
**Saint Môret Bio** 🌿  
 Compote fraîche pomme bio pruneau

Mardi

**Torsade Bio** 🌿 - Vinaigrette  
 Omelette du chef au fromage 🍷🍷  
 Ratatouille  
**Camembert Bio** 🌿🇫🇷  
 Prune

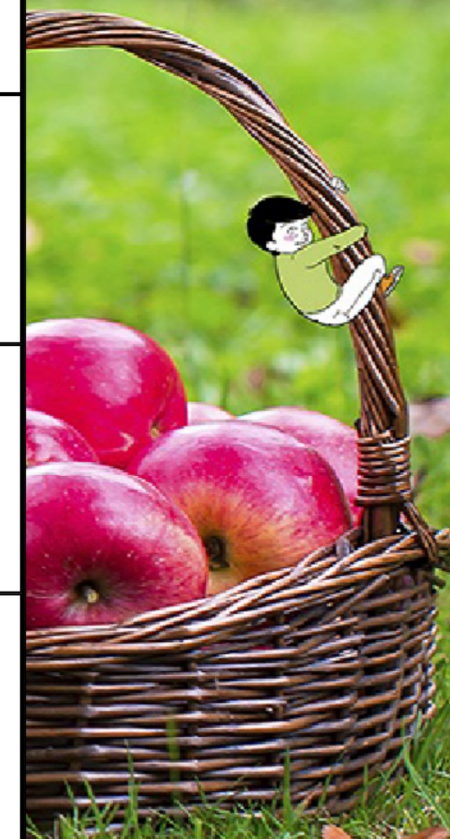
Mercredi

Jeudi

Concombre bio - Sauce bulgare  
 Boulettes à l'agneau - Façon couscous  
 /Boulettes végétariennes - Façon couscous  
**Semoule Bio** 🌿🇫🇷  
 Chantilly  
 Gâteau au miel du Chef 🍷

Vendredi

Tomates - Vinaigrette  
 Filet de colin 🍷 - Sauce au thym et citron  
 Beignets de brocolis  
 Yaourt Cimelait aromatisé 🍷  
**Galettes au beurre Bio** 🌿



**Roqueserière**  
**Du 23/09/2024 au 27/09/2024**

Menu 5 éléments



<b>Lundi</b>	<p>Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette                  Emincé de filet de poulet - Sauce forestière                  /Nuggets végétarien de blé - , ketchup  <b>Haricots verts Bio</b> persillés                    Saint Nectaire AOP                   Pomme HVE </p>
<b>Mardi</b>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette                  Jambon blanc Label Rouge                    /Galette épinards, blé et fromage                  Purée de pommes de terre   <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic                   Donuts</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Salade de <b>riz Bio</b> et tomate et maïs  - Vinaigrette                  Pizza au fromage                  Salade verte - Vinaigrette                  Suisse sucré   <b>Banane Bio</b> </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Houmous de petits pois                  Lasagnes saumon épinards  <b>Gouda Bio</b>   <b>Kiwi Bio</b>  </p>

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs**  
**Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.**



**Roqueserière**  
**Du 30/09/2024 au 04/10/2024**

Menu 5 éléments



Lundi

Melon  
 Egrainé de pois Bio - Sauce tomate  
**Penne Bio**   
**Emmental Bio** râpé   
 Mousse au chocolat au lait

Mardi

Crêpe au fromage  
 Boulettes au boeuf - Façon Strogonoff  
 /Boulettes végétariennes - Façon Strogonoff  
 Carottes   
**Galettes au beurre Bio**   
 Compote fraîche pomme banane Bio

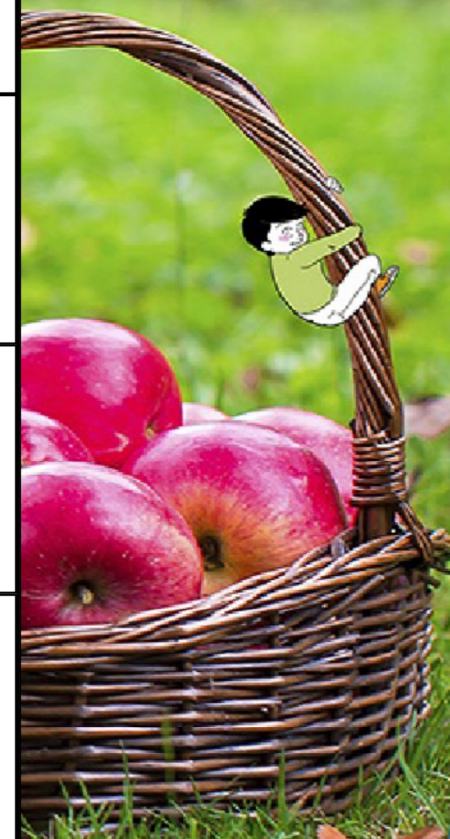
Mercredi

Jeudi

Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette  
 Rôti de porc LR - Sauce colombo  
 /Palet végétarien maraîcher - Sauce colombo  
**Riz Bio** Pilaf   
 Yaourt sucré   
 Gâteau aux pommes du chef

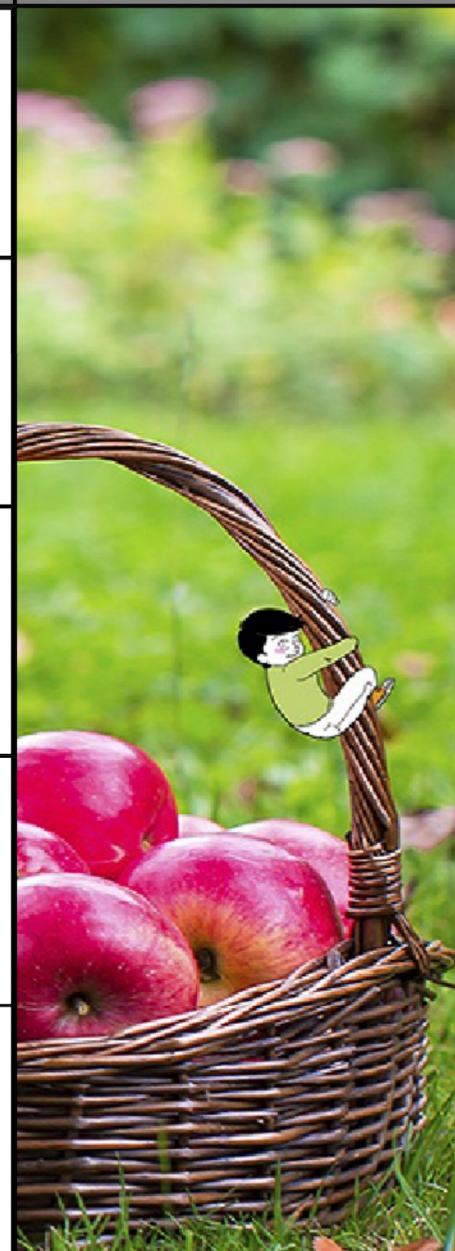
Vendredi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette  
 Poisson pané 100 % filet MSC   
**Haricots verts Bio** à l'ail - Sauce tomate  
 Cantal AOP   
 Poire



**Roqueserière**  
**Du 07/10/2024 au 11/10/2024**

Menu 5 éléments

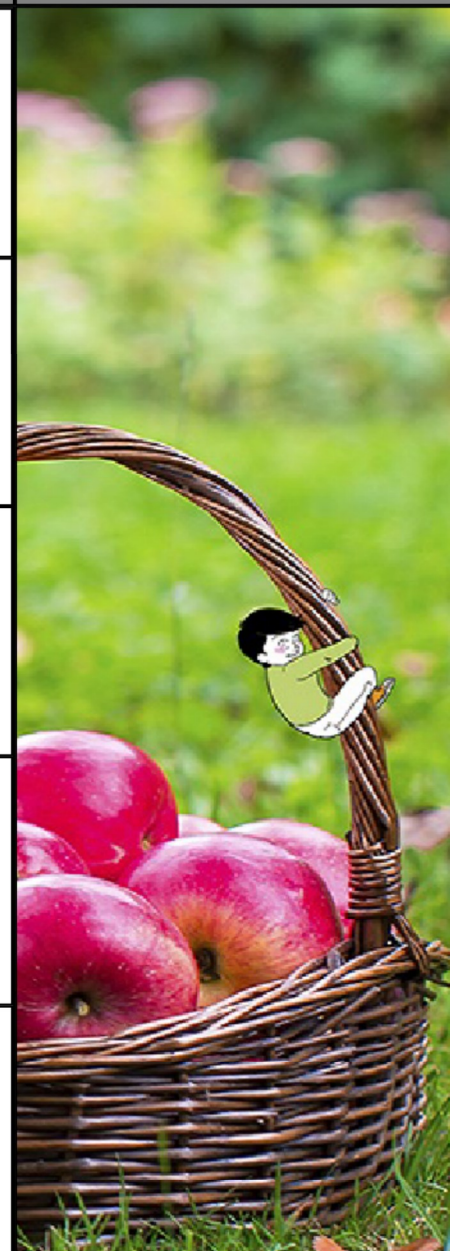


<b>Lundi</b>	<p>Chou fleur CE2  - Vinaigrette                  Gratin de pâtes au jambon                  /Gratin de pâtes au fromage                   Yaourt Cimelait aromatisé   <b>Kiwi Bio</b> </p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette                  Hachis parmentier de boeuf                   /Lasagnes de légumes  <b>Edam Bio</b>                   Crème dessert à la vanille</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette                  Tortillas de pommes de terre                  Ratatouille  <b>Gouda Bio</b>   <b>Banane Bio</b> </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons                  /Oeuf dur - , mayonnaise                  Filet de colin  - Sauce dieppoise                  Épinards à la Béchamel                  Crème anglaise                  Cake aux pépites de chocolat du chef </p>



**Roqueserière**  
**Du 14/10/2024 au 18/10/2024**

Menu 5 éléments



<b>Lundi</b>	<p>Crêpe au fromage          Saucisse de Serrault          /Dos de colin MSC gratiné au fromage   <b>Lentilles Bio</b> au jus            Yaourt sucré           Pomme HVE </p>
<b>Mardi</b>	<p><b>Coquillettes Bio</b>   - Vinaigrette          Pizza au fromage          Salade verte - Vinaigrette  <b>Camembert Bio</b>            Compote fraîche <b>pomme Bio</b> poire  </p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Coleslaw - Sauce mayonnaise          Emincé de poulet façon kebab - Sauce barbecue           /Poisson pané 100 % filet MSC           Frites          Suisse sucré           Muffin</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Velouté de potiron          Curry de poisson   <b>Semoule Bio</b>    <b>Emmental Bio</b>   <b>Banane Bio</b> </p>

 Produit labellisé  Bio  Origine France  Plat signature

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs**  
**Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.**