

# ARBONNE LA FORET

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Carottes râpées vinaigrette	Concombre vinaigrette au fromage blanc	<b>Menu de la rentrée</b>	Saucisson à l'ail* et cornichons œuf dur mayonnaise
Filet de poulet au jus	Paupiette de veau aux herbes	Salade iceberg vinaigrette	Poisson meunière
Pâtes Coquillettes	Haricots verts à l'huile d'olive	Pizza au fromage du chef	Pomme de terre vapeurs
Brie	Tomme blanche	Yaourt au lait entier nature et sucre <small>Ferme de Viltain (78)</small>	Fromage blanc nature et sucre (4g)
Compote pomme	Gaufre Liégeoise	Banane sauce chocolat	Pastèque

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Radis et beurre	Haricots beurre vinaigrette	Tomate vinaigrette	Salade verte vinaigrette
Dos de colin sauce tomate	Jambon blanc*	Haut de cuisse de poulet rôti	Hachis parmentier
Riz	Pâtes tortis	Epinards et pomme de terre béchamel	Edam
Carré Liguail	Yaourt au lait entier à la vanille <small>Ferme de Sigy (77)</small>	Yaourt nature sucré	Edam
Compote pomme banane	Prunes	Clafoutis pomme poire du chef	Flan vanille nappé caramel

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Melon (à couper sur place)	<b>MENU DU SPORTIF</b> <small>(coupe du monde rugby)</small>	Velouté de courgettes	<b>Entrée du bout des doigts</b> (emmental, mimolette, tomate cerises)
Emincé de poulet sauce brune	Salade vitaminé <small>(carottes, betterave, soja, vinaigrette)</small>	Gratin de pommes de terre au jambon*	Colin sauce crème
Semoule	Bolognaise aux épices italiennes	Gratin de pommes de terre au fromage	Purée de pomme de terre et carotte
Brie	Pâtes coquillettes	Yaourt aromatisé	Suisse nature sucré
Mousse au chocolat au lait	emmental râpé Barre de céréales	Banane	Crème dessert vanille

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Carottes râpées vinaigrette	Salade méliée vinaigrette	<b>Menu pour la planète</b>	Salade de tomate et mozzarella vinaigrette à l'huile d'olive
Poisson pané et ketchup	Chipolatas grillée* sauce Niçoise <small>Dos de colin à l'estraaon</small>	Betterave BIO vinaigrette à l'ail	Sauté de bœuf façon bourguignon
Chou fleur et pomme de terre béchamel	Semoule	Riz BIO cuisinés aux allumettes de dinde façon à la reine	Pâtes tortis
Suisse aux fruits	Brie	Yaourt nature LOCAL BIO et sucre <small>Quart de lait (95)</small>	Yaourt nature sucré
Poire	Flan nappé caramel	Pomme BIO	Gâteau du chef à la vanille

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Salade de chou blanc et carottes vinaigrette	Salade batavia vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Brocolis sauce vinaigrette au fromage blanc
Boulettes de bœuf au jus	Gratin de coquillettes au poisson <small>(Emmental râpé, béchamel, coquillettes, morceaux de colin)</small>	Emincés de dinde sauce crème	Sauté de porc* sauce dijonnaise <small>Filet de colin meunière</small>
Purée de pomme de terre		Haricots verts	Riz
Edam		Duo de fromage blanc et compote, pépites de speculoos	Fromage fondu Vache qui rit
Mousse au chocolat au lait	Poire		Raisins

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Radis et beurre	Potage de potiron	<b>HAPPY TARTERIE</b>	Carottes râpées vinaigrette
Dos de colin sauce citronnée	Normandin de veau sauce crème	Concombre vinaigrette	Chili sin carne
Pâtes coquillettes	Semoule	Quich'o bolo du chef	Riz
Brie en pointe	Yaourt nature sucré	Salade méliée vinaigrette	Edam
Prunes	Beignet aux pommes	Suisses aux fruits Banane	Crème dessert au chocolat <small>Ferme de Sigy (77)</small>

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Salade verte vinaigrette	Betterave vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	<b>Repas Montagnard</b> Potage Dubarry
Sauté de poulet sauce crème	Rôti de bœuf sauce aux champignons	Dos de colin sauce normande	Tartiflette*
Pommes de terre vapeurs persillées	Pâtes Farfalles	Semoule	Fromage blanc et confiture de mytilles
Camembert	Brie	Gouda	Madeleine
Compote pomme abricot	Pomme	Flan nappé caramel	