



Semaine du 02 au 06 Septembre 2024



Ville de Satolas-et-Bonce

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Quenelles sauce aurore	 Colin d'Alaska pané	 Wings de poulet	 Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique
		<i>SV : Nuggets à l'emmental</i>	 Bœuf braisé
 Riz créole BIO	 Chou-fleur BIO		<i>SV : Boulettes de soja sauce basilic</i>
Fromage frais Saint Morêt	Petit fromage frais	Ratatouille	Pommes de terre noisette
Compote de pêches individuelle	Cake au citron	 Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille



# Semaine du 09 au 13 Septembre 2024

## Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de blé BIO méditerranéenne	Melon		
Saucisse de Toulouse	 Chili con carne	 Couscous végétarien	 Merlu sauce crème
<i>SV : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i>	<i>SV : Chili sin carne</i>		
Purée de légumes	 Riz créole BIO	 Semoule BIO	Brocolis
Fromage blanc		Mimolette	 Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux
	Compote fruits de saison	Fruit de saison	Eclair saveur chocolat

## Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI	MARDI MENU BIO	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade coleslaw</p> <p> Cubes de poisson blanc sauce persane</p> <p> Macaroni BIO</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>	<p> Taboulé BIO (semoule BIO)</p> <p>  Œuf dur BIO à la florentine</p> <p> Epinards BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Sauté de bœuf au cumin</p> <p><i>SV: Quenelles au coulis de légumes</i></p> <p> Haricots verts BIO</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>	<p> Rôti de porc au jus</p> <p><i>SV : Gratin de lentilles, patate douce et oignons (plat complet)</i></p> <p>Lentilles</p> <p>Gouda</p> <p> Fruit de saison BIO</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pois chiches	Salade de tomates à la vinaigrette		
 Aiguillettes de poulet sauce barbecue	 Steak haché de bœuf sauce brune	 Merlu sauce basquaise	 Hachis végétarien de légumes (plat complet)
<i>SV : Gratin de courgettes, pommes de terre et ricotta (plat complet)</i>	<i>SV : Bolognaise de légumes</i>		
 Courgettes BIO	Torti	 Blé BIO tendre	/
	 Yaourt BIO aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux	Fromage frais Petit Cotentin	 Fromage blanc BIO
Fruit de saison		Fruit de saison	Tarte au flan

Ville de Satolas-et-Bonce

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine BIO à la mayonnaise			Salade de blé sauce ail et fines herbes
Carbonara	 Sauté de dinde au jus	 Dahl de lentilles	 Colin d'Alaska pané
<i>SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i>	<i>SV : Œuf dur sauce aurore</i>		
Penne	 Brocolis BIO en gratin	 Riz créole BIO	Jardinière de légumes
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fromage frais Fraidou		
	Beignet fourré au chocolat	Lacté saveur vanille	 Fruit de saison BIO



Semaine du 07 au 11 Octobre 2024

Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI MENU BIO
 Taboulé BIO (semoule BIO)			 Salade de pommes de terre BIO sauce piémontaise
 Merlu sauce citron	 Nuggets de poulet	 Bolognaise de bœuf	  Omelette BIO nature
	<i>SV : Nuggets de blé</i>	<i>SV : Bolognaise végétale</i>	
 Petits pois BIO	Purée de légumes	 Coquillettes BIO	 Epinards BIO
	Petit fromage frais	Fromage frais Cantafrais	 Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux
Fruit de saison	Cake aux pommes	Compote pomme-poire	



### L'Odyssée du goût : Les épices

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Sauté de bœuf au jus  <i>SV : Hachis parmentier végétarien (plat complet)</i>  Purée de pommes de terre à la crème et muscade   Fromage blanc BIO  Purée pomme-cannelle	 Colin d'Alaska sauce safranée    Haricots beurre   Fruit de saison BIO	 Salade verte BIO à la vinaigrette   Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)   /   Cake aux poires et épices	 Aiguillettes de poulet sauce tandoori   <i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>   Riz BIO  Brie  Fruit de saison