

DANJOUTIN, Le 25 juin 2024

Origine de la viande bovine : Europe



académie
Besançon



LUNDI 02 SEPTEMBRE 2024

Menu Italien

Pastèque **ou** Salade Verte César

Raviolis Gratinés

Fromage

Glace



MARDI 03 SEPTEMBRE 2024

Tomates Vinaigrette **ou** Melon

Steack Hâché BIO au Jus

Pommes de Terre Rissolées

Fromage

Yaourt Aromatisé « laiterie Maugain »

JEUDI 05 SEPTEMBRE 2024

Menu Végétarien

Pizza Margherita Maison **ou** Salade Verte

Crispidor Emmental

Petits Pois à la Française

Compote de Fruits BIO



Vendredi 06 SEPTEMBRE 2024

Salade Verte au Magret de Canard Fumé **ou** Céleris rémoulade

Filet de Poisson Sauce Bisque

Grains de Blé

Saint Nectaire

Chausson aux Pommes



Sandrine BOETSCH



L'Infirmière, L'Adjoint-gestionnaire,

Magali CHATTON



Origine de la viande bovine : Europe



LUNDI 09 SEPTEMBRE 2024

Salade Verte **ou** Betteraves Rouges Mimosa
Cervelas Orloff
Frites Crinkles
Comté AOP
Iles Flottantes

MARDI 10 SEPTEMBRE 2024

Menu Végétarien

Croisillon Dubarry **ou** Salade de Tomates
Omelette au Fromage Maison
Haricots Verts à la Provençale
Tomme de Savoie
Buffet de Fruits de Saison



JEUDI 12 SEPTEMBRE 2024

Radis – Beurre **ou** Concombres Vinaigrette
Poisson Pâné
Carottes à la Crème
Brie
Brownies Maison

Vendredi 13 SEPTEMBRE 2024

Pâté en Croûte – cornichon **ou** Salade de Lentilles
Sauté de Poulet Sauce Curry
Tortis 3 couleurs
Saint Nectaire
Buffet de Fruits de Saison

La Principale,

Sandrine BOETSCH

L'Infirmière, L'Adjoint-gestionnaire ,

Magali CHATTON





Origine de la viande bovine : Europe



LUNDI 16 SEPTEMBRE 2024

Salade de Pommes de Terre **ou** Salade Verte aux Croûtons
Escalope de Volaille à la Crème
Brocolis
Fromage
Liégeois Chocolat ou Café

MARDI 17 SEPTEMBRE 2024

Salade Verte aux Diots **ou** Carottes Râpées
Tartiflette Savoyarde
Buffet de Fruits de Saison



JEUDI 19 SEPTEMBRE 2024

Pâté de Foie sur Toast **ou** Salade Niçoise au Thon
Bœuf Bourguignon
Mélange de Légumes Frais Maison
Yaourt Nature Sucré et Madeleine



Vendredi 20 SEPTEMBRE 2024

Menu Végétarien

Feuilleté au Comté **ou** Salade Verte
Spaghettis à la Napolitaine
Fromage Blanc Straciatella Maison



La Principale,

Sandrine BOETSCH

L'Infirmière, L'Adjoint-gestionnaire,

Magali CHATTON





Origine de la viande bovine : Europe



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



LUNDI 23 SEPTEMBRE 2024

Menu Grand-Est

Salade Comtoise **ou** Salade Verte aux Oeufs
Saucisse de Morteau IGP
Lentilles à la Dijonnaise
Cancoillotte
Eclair à la Vanille



MARDI 24 SEPTEMBRE 2024

Roulade de Dinde aux Olives **ou** Salade Verte au Surimi
Schnitzel
Epinards Béchamel
Yaourt Aromatisé « laiterie Maugain »



JEUDI 26 SEPTEMBRE 2024

Menu Végétarien

Salade Coleslaw **ou** ½ Pamplemousse
Quenelle Sauce Aurore
Riz Pilaf
Comté AOP
Flan Pâtissier Maison



Vendredi 27 SEPTEMBRE 2024

Choux Rouges **ou** Salade Verte aux Lardons
Filet de Poulet Sauce Champignons
Coquillettes BIO
Brie
Buffet de Fruits de Saison



La Principale,

Sandrine BOETSCH



L'Infirmière, L'Adjoint-gestionnaire,

Magali CHATTON

DANJOUTIN, Le 26 juin 2024



Origine de la viande bovine : Europe



LUNDI 30 SEPTEMBRE 2024

Salade Strasbourgeoise **ou** Œufs Mayonnaise
Filet de Colin Meunière
Choux Fleurs à la Crème
Buffet de Fruits de Saison

MARDI 1^{er} OCTOBRE 2024

Menu Végétarien

Salade de Maïs – Emmental **ou** Blanc de Poireaux Vinaigrette
Croziflette aux
petits Légumes
Petits Suisses aux Fruits



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Tomates Mozzarella **ou** Radis – Beurre
Couscous
Pilon Poulet et Merguez
Boursin
Crème Dessert Chocolat

Vendredi 04 OCTOBRE 2024

Menu Mexicain

Salade Mexicaine **ou** Guacamole – Tortillas
Chili Con Carne
Riz
Cocktail de Fruits au Sirop



La Principale,

Sandrine BOETSCH

L'Infirmière,

Magali CHATTON



L'Adjoint-gestionnaire ,

Origine de la viande bovine : Europe

LUNDI 07 OCTOBRE 2024

Salade de Blé **ou** Salade Verte Campagnarde
Brochette de Poisson Pâné
Haricots Verts
Fromage
Donuts au Sucre

MARDI 08 OCTOBRE 2024

Œufs à la Russe **ou** Salade à la Grecque
Boulettes de Bœuf BIO
Sauce Tomates
Purée de Pommes de Terre
Buffet de Fruits de Saison

JEUDI 10 OCTOBRE 2024

Menu Végétarien

Taboulé Maison **ou** Betteraves Rouges
Croustillant au Fromage
Courgettes Niçoise
Fromage
Yaourt aux Fruits « laiterie Maugain »



Vendredi 11 OCTOBRE 2024

Menu Italien

Salade César **ou** Tomates Mozzarella
Spaghettis Sauce Carbonara
Fromage
Glace



La Principale,

Sandrine BOETSCH

L'Infirmière,

Magali CHATTON



L'Adjoint-gestionnaire ,

Origine de la viande bovine : Europe

LUNDI 14 OCTOBRE 2024

Sardines - Beurre **ou** Rosette - Beurre
Saucisse Grillée de Volaille
Frites - Ketchup
Fromage
Buffet de Fruits de Saison

MARDI 15 OCTOBRE 2024

Menu Végétarien

Choux Blancs au Comté **ou** Asperges – Œufs Durs
Tortellinis Epinards - Ricotta
Sauce Parmesan
Mousse au Chocolat



JEUDI 17 OCTOBRE 2024

Menu Marocain

Carottes Râpées **ou** Salade Verte au Chèvre
Sauté de Bœuf à la Marocaine
Boulgour
Fromage
Salade de Fruits Frais Maison



Vendredi 18 OCTOBRE 2024

Salade de Crozets **ou** Filet de Maquereaux
Escalope Viennoise
Brocolis Crème d'Ail
Fromage
Iles Flottantes



La Principale,

Sandrine BOETSCH

L'Infirmière,

Magali CHATTON



L'Adjoint-gestionnaire ,