



PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
fêtons les Aristide	fêtons les Gilles	fêtons les Ingrid	fêtons les Grégoire	fêtons les Rosalie
	TOMATES CERISES A LA CROQUE	SALADE DE RIZ, MAÏS ET POIVRON	TOMATE BIO VINAIGRETTE 	MELON
	NORMANDIN DE VEAU	FILET DE HOKI PANÉ	ÉMINCÉ DE VOLAILLE	RÔTI DE PORC
	HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	COEUR DE BLÉ BIO 	POÊLÉE DE COURGETTES BIO 
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	POT DE GLACE	ABRICOTS AU SIROP	TARTE AU CHOCOLAT

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable

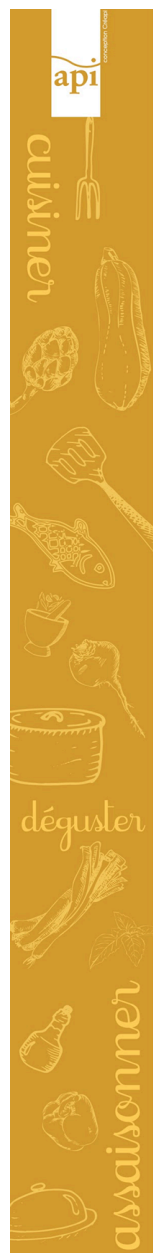


Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Repas végétarien



lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
fêtons les Reine	fêtons les Nativité	fêtons les Alain	fêtons les Inès	fêtons les Adelphe
CAROTTES BIO RÂPÉES	SALADE VERTE AU MAÏS	SALADE DE TOMATES BIO	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	MACÉDOINE MAYONNAISE
BOULETTES VEGGIE SAUCE PROVENÇALE	DHAL DE LENTILLES	SAUTÉ DE BOEUF	CHIPOLATAS GRILLÉES	POULET GRILLÉ
SEMOULE	RIZ BIO	HARICOTS BEURRE	PURÉE AUX POMMES DE TERRE BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS (COURGETTE BIO, AUBERGINE,
FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU AU YAOURT	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable

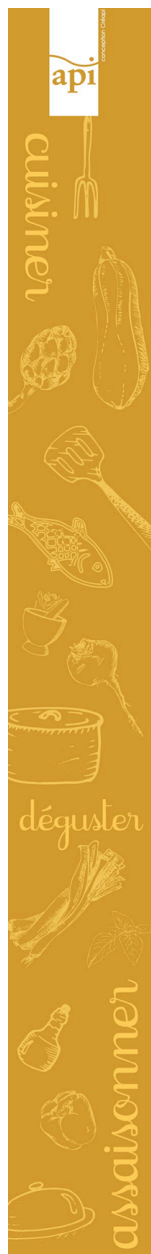


Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien



lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
fêtons les Croix Glorieuse	fêtons les Roland	fêtons les Edith	fêtons les Renaud	fêtons les Nadège
PASTÈQUE	MELON	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	OEUF MAYONNAISE	CONCOMBRE BIO BULGARE (SAUCE AU YAOURT) 
PÂTES BIO 	ÉCHINE DE PORC AU JUS	QUICHE AU FROMAGE (AUX OEUFS BIO) 	SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	PÂTES
COLIN MSC FAÇON BLANQUETTE 	BOULGOUR BIO AUX LÉGUMES 	SALADE VERTE BIO 	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	SAUCE BOLOGNAISE (AU BOEUF ET AUX POIS)
FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE	PETIT SUISSE SUCRÉ	FROMAGE	FROMAGE RÂPÉ
YAOURT BIO 	POT DE GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 	BANANE BIO 	COCKTAIL DE FRUITS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Repas Italien



Repas végétarien



C'est l'Automne !



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
fêtons les Matthieu	fêtons les Maurice	fêtons les Constant	fêtons les Thècle	fêtons les Hermann
TOMATE BIO VINAIGRETTE 	RADIS ROSES À LA CROQUE	CHOU FLEUR MIMOSA	SALADE VERTE AU MAÏS ET CROÛTONS	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
CALAMARS À LA ROMAINE	POULET RÔTI	LASAGNES VEGGIE	OMELETTE AUX OEUFS BIO ET AUX LARDONS 	FILET DE POISSON MSC AU CITRON 
COURGETTES BIO À L'ITALIENNE 	FRITES	(TOMATE, RICOTTA)	POMMES DE TERRE BIO 	SEMOULE BIO ET LÉGUMES 
FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE AOP 	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE
PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGE	FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ 	FRUIT DE SAISON BIO 	POIRE AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable

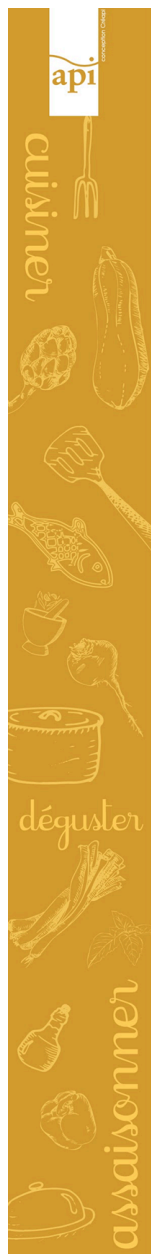


Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien



lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
fêtons les Venceslas	fêtons les Michel	fêtons les Jérôme	fêtons les Thé. de l'E. Jésus	fêtons les Léger
TOMATE BIO AU BASILIC 	PASTÈQUE	SALADE AU BLÉ BIO AU MAÏS 	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	SALADE MEXICAINE (HARICOTS ROUGES, MAÏS, TOMATE)
SAUTÉ DE BOEUF	BRANDADE DE POISSON AU FILET DE COLIN MSC 	CORDON BLEU DE VOLAILLE	SAUTÉ DE VEAU FAÇON BASQUAISE	GALETTE VEGGIE (AUX CÉRÉALES)
CAROTTES BIO BRAISÉES 	SALADE VERTE BIO 	PETITS POIS AU JUS	RIZ BIO 	POÊLÉE AUX COURGETTES BIO 
FROMAGE	PETIT SUISSE SUCRÉ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	BRIOCHE PERDUE SAUCE CARAMEL

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable

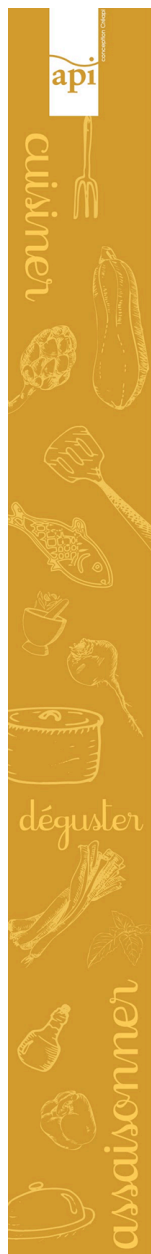


Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Tous ensemble à table !

Repas végétarien



lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
fêtons les Fleur	fêtons les Bruno	fêtons les Serge	fêtons les Pélagie	fêtons les Denis
LA COURGETTE DANS TOUS SES ÉTATS ! (RECETTE DES CHEFS API)	CAROTTES BIO VINAIGRETTE 	CRÊPE AU FROMAGE	HOUMOUS ET TOAST	TOMATE BIO VINAIGRETTE 
RÔTI DE PORC	TORTILLA AUX POMMES DE TERRE BIO 	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	RÔTI DE DINDE	MOULES
COQUILLETES	SALADE VERTE	BROCOLIS	HARICOTS BEURRE	FRITES
FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 
POT DE GLACE	YAOURT GREC (BIO LOCAL) SUCRÉ 	FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable

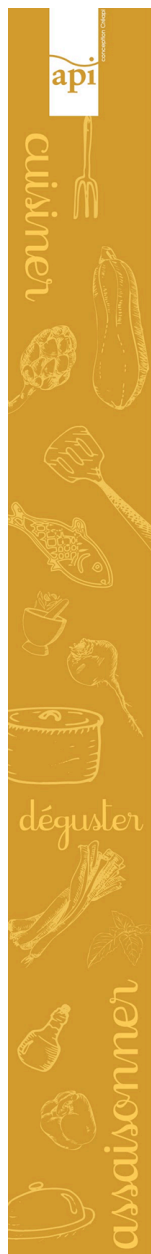


Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien



lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
fêtons les Wilfried	fêtons les Géraud	fêtons les Juste	fêtons les Thérèse d'Avila	fêtons les Edwige
SALADE DE COQUILLETES, TOMATE, MAÏS	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	PÂTÉ DE FOIE ET CORNICHON	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 
CHIPOLATAS GRILLÉES	SAUTÉ DE PORC	CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE POULET PAPRIKA	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
GRATIN DE COURGETTES BIO 	PURÉE DE POTIRON	RIZ	POÊLÉE DE LÉGUMES	POIREAUX À LA BÉCHAMEL
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE
BROWNIES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE FRUITS BIO 	TARTE AUX POMMES

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable

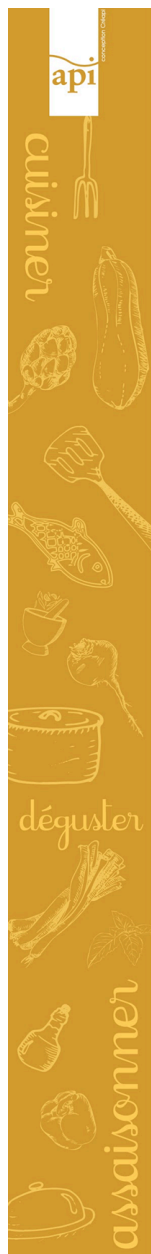


Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien



lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
fêtons les René	fêtons les Adeline	fêtons les Céline	fêtons les Elodie	fêtons les Jean de Capistran
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	TOMATE VINAIGRETTE	WRAP CRUDITÉ JAMBON	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	SALADE AUX POMMES DE TERRE BIO 
LASAGNES BOLOGNAISES	VOL AU VENT VEGGIE	BOULETTES AU VEAU, SAUCE AUX CHAMPIGNONS	ÉCHINE DE PORC SALÉE	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME
SALADE VERTE	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO 	LENTILLES	CAROTTES BIO SAUTÉES 
FROMAGE	PETIT SUISSE SUCRÉ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ 	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE DE SAINT SELVE



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien



lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
fêtons les Dimitri	fêtons les Emeline	fêtons les Jude	fêtons les Narcisse	fêtons les Bienvenue
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RÂPÉES	SAUCISSON À L'AIL	TABOULÉ DE CHOU FLEUR ET BROCOLIS	CONCOMBRE VINAIGRETTE
FILET DE POISSON MSC	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTIE	BLANQUETTE DE POISSON	HACHIS PARMENTIER	OMELETTE AU FROMAGE (AUX OEUFS BIO)
SEMOULE BIO	FRITES	RIZ		SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP
CRÈME CHOCOLAT	PÊCHE CHANTILLY	FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS À LA VANILLE	BANANE BIO

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.