

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire



Portage - Ville de Saint Selve

En Septembre,
 L'ultra fondant



Nous privilégions une cuisine cuisinée
 à base de produits frais
 avec 20% de produits issus
 de la filière raisonnée



Produits BIO (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de disponibilité
 (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Bel automne vient plus souvent que beau printemps*

	lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>	<i>Rosalie</i>	<i>Raïssa</i>	<i>Bertrand</i>
	DUO DE CHARCUTERIE	CAROTTES BIO RÂPÉES	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	MACÉDOINE MAYONNAISE	DUO DE CHARCUTERIES
	PIÈCE DU BOUCHER	BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE	OMELETTE AU FROMAGE	NEMS DE PORC	POISSON DU JOUR
	HARICOTS VERTS	COQUILLETES	SALADE VERTE	RIZ SAFRANÉ	HARICOTS VERTS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES FRAISES	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire



Portage - Ville de Saint Selve

En Septembre,
 L'ultra fondant



Nous privilégions une cuisine cuisinée
 à base de produits frais
 avec 20% de produits issus
 de la filière raisonnée



Produits BIO (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de disponibilité
 (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne*

	lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>	<i>Adelphe</i>	<i>Apollinaire</i>	<i>Aimé</i>
	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	TOMATE BIO VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE MIMOSA	SALADE COLESLAW
	PILONS DE POULET RÔTIS (ORIGINE FRANCE)	LASAGNES DU CHEF (BŒUF ORIGINE FRANCE)	NUGGET'S DE POULETS	EMINCÉ DE VEAU (ORIGINE FRANCE)	POISSON DU JOUR
	POELEE DE LEGUMES	SALADE VERTE	POËLÉE CAMPAGNARDE	CAROTTES BIO BRAISÉES	GRATIN D'AUBERGINES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	LAITAGE	FLAN À LA VANILLE	PASTÈQUE	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME AU CARMEL

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Portage - Ville de Saint Selve



**En Septembre,
L'ultra fondant**

La Chronique Culinaire



Nous privilégions une cuisine cuisinée
 à base de produits frais
 avec 20% de produits issus
 de la filière raisonnée



Produits BIO (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de disponibilité
 (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Septembre se nomme le Mai de l'automne

	Menu du chef		Menu des enfants		
	lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Edith</i>	<i>Renaud</i>	<i>Nadège</i>	<i>Emilie</i>	<i>Davy</i>
		MINI WRAP POULET CRUDITÉS		SALADE DE TOMATES BIO	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE
		EMINCE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE)		SAUTÉ DE PORC (ORIGINE FRANCE) AU CARMEL	POISSON DU JOUR
		RIZ CRÉOLE		SEMOULE AUX RAISINS	TORTIS 3 COULEURS
		FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
		LAITAGE		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire



Portage - Ville de Saint Selve

En Septembre,
L'ultra fondant



Nous privilégions une cuisine cuisinée
à base de produits frais
avec 20% de produits issus
de la filière raisonnée



Produits BIO (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de disponibilité
(production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre*

C'est l'automne !

	lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Constant</i>	<i>Thiècle</i>	<i>Hermann</i>	<i>Damien</i>	<i>Vincent</i>
	CONCOMBRE BIO À LA CRÈME	SALADE DE PÂTES	SALADE DE CŒURS D'ARTICHAUTS	CAROTTES BIO RÂPÉES	SALADE VERTE ET TOMATE BIO
	FRICASSÉE DE VOLAILLE (ORIGINE FRANCE)	RÔTI DE PORC (ORIGINE FRANCE) AU MIEL	RISOTTO DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) À LA CRÈME	ENDIVES AU JAMBON REVISITÉES	MOULES
	PETITS POIS AU JUS	EPINARDS À LA BÉCHAMEL	SALADE VERTE	CŒUR DE BLE	POMMES WEDGES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	L'ULTRA FONDANT	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES	LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON BIO

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Nous privilégions une cuisine cuisinée à base de produits frais avec 20% de produits issus de la filière raisonnée

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Portage - Ville de Saint Selve



La Chronique Culinaire



En Octobre,

Tarte paillason
poireaux pommes de terre

Le dicton de la semaine : Bise au couchant, pluie au soleil levant

	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Jérôme</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Léger</i>	<i>Gérard</i>	<i>Capucin</i>
	SOUPE A LA TOMATES OU GASPACHO	SALADE DE CONCOMBRES	CAROTTES BIO RAPEES	BOUILLON D'ALPHABET	SALADE COMPOSÉE
	CUISSE DE POULET GRILLÉE (ORIGINE FRANCE)	LASAGNES DU CHEF (BŒUF ORIGINE FRANCE)	SAUTÉ DE PORC (ORIGINE FRANCE) À LA MOUTARDE	PILONS DE POULETS (ORIGINE FRANCE) BASQUAISE	MARÉE DU JOUR
	PIPERADE	SALADE VERTE	PÔÉLÉE DE LÉGUMES	RIZ BIO	SEMOULE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	RIZ AU LAIT	POIRE AU CHOCOLAT	CRÈME À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Nous privilégions une cuisine cuisinée à base de produits frais avec 20% de produits issus de la filière raisonnée

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Portage - Ville de Saint Selve



La Chronique Culinaire



En Octobre,

Tarte paillason
poireaux pommes de terre



1ère Rencontre du Goût ! HAPPY TARTERIE

	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>	<i>Denis</i>	<i>Ghislain</i>	<i>Firmin</i>
	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE PATES BIO AU SURIMI	RILLETES DE POISSON	CAROTTES RAPEES	POTAGE DE LÉGUMES BIO
	BŒUF BOURGUIGNON (ORIGINE FRANCE)	CUISSE DE POULET GRILLÉE (ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) AUX POIVRONS	BRANDADE DE POISSON	POISSON PANÉ
	CAROTTES BIO SAUTEES ET BLE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	GRATIN DE BROCOLIS	SALADE VERTE BIO	SPAGHETTI
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES FRAISES	CREME CARAMEL	FROMAGE BLANC ET SPECULOOS

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Nous privilégions une cuisine cuisinée à base de produits frais avec 20% de produits issus de la filière raisonnée

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Portage - Ville de Saint Selve



La Chronique Culinaire



En Octobre,

Tarte paillasson
 poireaux pommes de terre

Le dicton de la semaine : Les épis vides portent la tête haute



Menu du chef

	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Fêtons les	Juste	Thérèse	Edwige	Baudoin	Luc
	SALADE COMPOSEE (SALADE, JAMBON, DÉS DE FROMAGE, CROÛTONS)	SALADE NIÇOISE		BETTERAVE BIO CRUE RAPEE	SALADE DE CŒUR D'ARTICHAUTS
	CHIPOLATAS GRILLEES (ORIGINE FRANCE)	TARTE PAILLASSON POIREAUX POMMES DE TERRE		JAMBON BRAISÉ (ORIGINE FRANCE)	MOULES
	LENTILLES ET CAROTTES	SALADE VERTE BIO		FARFALLES BIO	POMMES WEDGES
	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON		LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON BIO

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Nous privilégions une cuisine cuisinée à base de produits frais avec 20% de produits issus de la filière raisonnée

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Portage - Ville de Saint Selve



La Chronique Culinaire



En Octobre,

Tarte paillasson
poireaux pommes de terre

Le dicton de la semaine : *Brouillards d'Octobre, et pluvieux Novembre, font bon Décembre*

	lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>	<i>Jean de C.</i>	<i>Florentin</i>	<i>Crépin</i>
	SALADE VERTE COMPOSEE	CONCOMBRE A LA BULGARE	BOUILLON D'ALPHABET	RADIS À LA CROQUE	DUO DE CHARCUTERIES
	BLANQUETTE DE DINDE (ORIGINE FRANCE)	SPAGHETTIS A	PANÉ DE DINDE	COUSCOUS D'AGNEAU (ORIGINE FRANCE)	MARÉE DU JOUR
	CAROTTES SAUTÉES	LA BOLOGNAISE MAISON	HARICOTS VERTS	SEMOULE BIO ET LEGUMES	RIZ BASMATI AUX PETITS LEGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	TARTE POIRES CARAMBAR	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Nous privilégions une cuisine cuisinée
 à base de produits frais
 avec 20% de produits issus
 de la filière raisonnée

Produits BIO (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de disponibilité
 (production et récoltes).



Portage - Ville de Saint Selve



La Chronique Culinaire



En Octobre,

Tarte paillason
 poireaux pommes de terre

Le dicton de la semaine : *Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger*

	lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Simon, Jude</i>	<i>Narcisse</i>	<i>Bienvenue</i>	<i>Quentin</i>	<i>Toussaint</i>
	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	CELERI RAVE FRAIS BIO MAYONNAISE	SALADE DE CHÈVRE CHAUD	CAROTTES BIO RÂPÉES	
	ROTI DE PORC (ORIGINE FRANCE) A LA MOUTARDE	HAMBURGER DU CHEF	WOK DE BŒUF (ORIGINE FRANCE)	MARÉE DU JOUR	
	POELEE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE	POMMES SAUTÉES	MÉLANGE PROVENÇAL BIO	BOULGOUR BIO	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.