

## PORTAGE DE SAINT SELVE



En Septembre,

Tarte extrêmement Normande

Normande



Les 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.

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

Le dicton de la semaine : Août couve, Septembre fait naître

lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
Aristide	Gilles	Ingrid	Grégoire	Rosalie
	SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>	SAUCISSON SEC ET CONDIMENT	<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b>
	PIECE DU BOUCHER	<b>PATES BIO</b>	ROTI DE VEAU	FILET DE POISSON MEUNIERE
	POMMES NOISETTES	<b>A LA BOLOGNAISE BIO</b>	<b>AUBERGINES BIO RÔTIES</b>	<b>COURGETTES BIO POELES</b>
	FROMAGE	<b>FROMAGE BIO</b>	CAMEMBERT	SAINT PAULIN
	COMPOTE DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON	ENTREMET PRALINE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## PORTAGE DE SAINT SELVE



En Septembre,

Tarte extrêmement Normande

Normande

Les 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.

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

Le dicton de la semaine : Chouette chantant le soir, beau temps et bel espoir

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Reine	Nativité N.-D.	Alain	Inès	Adelphe
MELON	CHOU FLEUR MIMOSA	RADIS ROSES A LA CROQUE	<b>TOMATES BIO VINAIGRETTE</b>	PASTEQUE
<b>GRANDE SALADE COMPOSEE : RIZ BIO, OEUF, TOMATES, FROMAGE, CONCOMBRES, MAÏS</b>	RAVIOLES RICOTTA BECHAMEL AU BASILIC	EMINCÉ DE VEAU À L'ITALIENNE	<b>POULET ROTI LABEL ROUGE</b>	<b>PATES BIO AUX DEUX SAUMONS</b>
		<b>RATATOUILLE BIO</b>	POMMES SAUTEES	
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BRIE	GOUDA	EMMENTAL
CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	GATEAU TOUT CHOCO	FLAN CARMEL	<b>YAOURT BIO</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## PORTAGE DE SAINT SELVE



En Septembre,

Tarte extrêmement Normande

Normande



Les 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.

Fruits et légumes 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 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
La Ste Croix	Roland	Edith	Renaud	Nadège
<b>ŒUF BIO MIMOSA</b>	MELON	FLAN DE COURGETTES AU LAIT DE COCO	<b>CONCOMBRE BIO BULGARE</b>	<b>TABOULE (À LA SEMOULE BIO)</b>
SAUTE DE BOEUF A LA TOMATE	ESCALOPE DE VOLAILLE NORMANDE	ROUGAIL DE SAUCISSES	ECHINE DE PORC JUS AILLÉ	<b>QUICHE AU FROMAGE BIO</b>
<b>CAROTTES BIO BRAISÉES</b>	HARICOTS BEURRE ET TOMATE ROTIE	<b>RIZ BIO</b>	<b>PIPERADE BIO</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>
ASSORTIMENT DE FROMAGES	MIMOLETTE	FROMAGE	CHANTENEIGE	COULOMMIERS
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	SEMOULE AU CAMEL	VERRINE BANANE ANANAS CHANTILLY	CLAFOUTIS AUX RAISINS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## PORTAGE DE SAINT SELVE



En Septembre,

Tarte extrêmement Normande

Normande



Les 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.

Fruits et légumes 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 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Matthieu	Candide	Constant	Thèle	Hermann
MACEDOINE VINAIGRETTE	<b>CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE</b>	SALADE VERTE AU MAIS ET CROUTONS	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>TOMATES BIO AU BASILIC</b>
CALAMARS A LA ROMAINE	RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	<b>CUISSE DE POULET BIO ROTIE</b>	TAJINE D'AGNEAU
<b>GRATIN DE COURGETTES BIO</b>	POTATOES		<b>GRATIN DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE BIO</b>	LEGUMES TAJINE
EDAM	YAOURT NATURE SUCRE	TOMME BLANCHE	ASSORTMENT DE FROMAGE	BUCHE DE CHEVRE
FLAN AU CHOCOLAT	POIRE AU CHOCOLAT	CREME CAFE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>TOURTE EXTREMEMENT NORMANDE</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## PORTAGE DE SAINT SELVE



En Septembre,

Tarte extrêmement Normande



Les 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.

Fruits et légumes 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*

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Venceslas	Michel	Jérôme	Thérèse	Léger
PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE DE PATES TRICOLORES	PASTEQUE	SALADE DE TOMATES	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>
FILET DE POISSON AU BASILIC	CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON	BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY	FALAFELS VEGETARIENNES
COEUR DE BLE PILAF	<b>RATATOUILLE BIO</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	POÊLÉE DE LEGUMES DE SAISON
SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC AU SUCRE	BRIE	EMMENTAL	MONTCADI
SALADE DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>YAOURT BIO</b>	BROCHETTE DE FRUITS	CHEESE CAKE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# PORTAGE DE SAINT SELVE



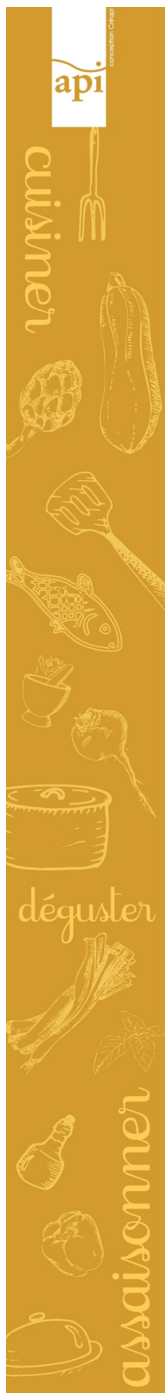
Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes 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

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Fleur	Bruno	Serge	Pélagie	Denis
<b>COURGETTE BIO RAPEE AU CITRON</b>	<b>TOMATE BIO AU BASILIC</b>	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS BEURRE, TOMATES ET CIBOULETTE	CAROTTE ET CELERI VINAIGRETTE
<b>SAUTE DE VEAU BIO BASQUAISE</b>	<b>TORTILLA BIO AUX POMMES DE TERRE</b>	EMINCE DE BOEUF THAI	LOMO GRILLE	FILET DE DINDE ROTI A LA SAUGE
<b>RIZ BIO CRÉOLE</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>	BROCOLIS AU SESAME	PIPERADE	POMMES SAUTEES
CAMEMBERT	MIMOLETTE	ASSORTIEMENT DE FROMAGES	TOMME BLANCHE	COULOMMIERS
<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b>	<b>MILK SHAKE AU LAIT ET A LA BANANE BIO</b>	SALADE DE FRUITS FRAIS A LA MENTHE	CREME CATALANE	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# PORTAGE DE SAINT SELVE



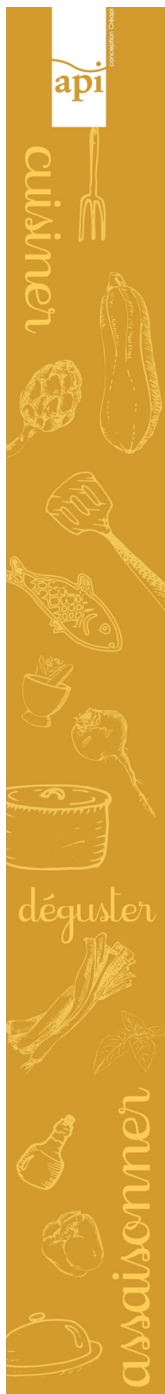
Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

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

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Wilfried	Géraud	Juste	Thérèse	Edwige
SALADE DE BLE, TOMATE ET OLIVES	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE BIO AUX OIGNONS ROUGES</b>	<b>SALADE DE TOMATES BIO</b>	BRUSCHETTA	MACEDOINE MAYONNAISE
FILET DE POISSON A L'OSEILLE	<b>CUISSE DE POULET BIO</b>	PIZZA 3 FROMAGES	MOUSSAKA	GOULASH HONGROISE (AU BOEUF)
<b>PUREE DE CAROTTES BIO</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>	<b>COQUILLETES BIO</b>
YAOURT	<b>FROMAGE BIO</b>	PETIT SUISSE	BRIE	SAINT NECTAIRE
<b>CRUMBLE AUX POMMES BIO</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b>	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE AU CAMEL	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# PORTAGE DE SAINT SELVE



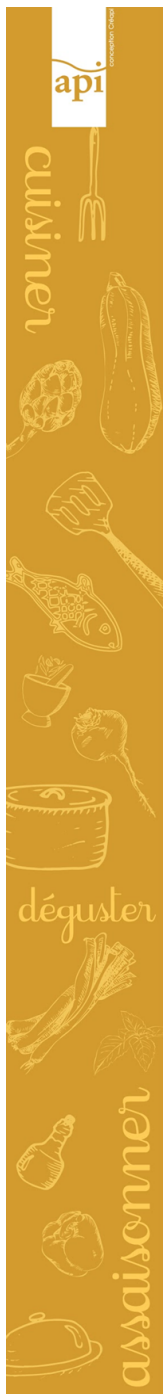
Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

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

Le dicton de la semaine : *Vent d'octobre est la mort des feuilles*

lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
René	Adeline	Céline	Elodie	Jean de C.
<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b>	<b>BETTERAVE BIO EN SALADE</b>	ROSETTE ET BEURRE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	RADIS ROSES AU BEURRE
FILET DE POISSON MEUNIÈRE	SAUTE DE PORC AUX OLIVES	RÔTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	<b>POULET BIO ROTI</b>	BLANQUETTE DE POISSON
EPINARDS ET POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS	<b>CAROTTES BIO VICHY</b>	POMMES SAUTEES	PATES AU BEURRE
CANTADOU	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE SUCRE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	CAMEMBERT
<b>FROMAGE BLANC BIO AU MIEL</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	COMPOTE POMMES ABRICOTS	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





# PORTAGE DE SAINT SELVE



Les 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.

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

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

lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
Dimitri	Emeline	Simon, Jude	Narcisse	Bienvenue
TOMATE MOZZARELLA	CHOU CHINOIS SAUCE COCKTAIL	POTAGE A LA TOMATE VERMICELLES	CONCOMBRE AU MAÏS	TABOULE AUX CRUDITES
COURGETTE FARCIE VEGETARIENNE	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	CHIPOLATAS GRILLEES	EMINCE DE PORC AU CURRY ET LAIT DE COCO	<b>QUICHE AU FROMAGE BIO</b>
	PETITS POIS ET CAROTTES	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE BIO</b>	POELEE ASIATIQUE	<b>SALADE VERTE BIO</b>
GOUDA	<b>EMMENTAL BIO</b>	FROMAGE BLEU	CHANTENEIGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

