

# L'Auberge Verte menus\* septembre 2024

\*Menus établis sous réserve de disponibilité des produits

Lundi 2 septembre 2024

VEGETARIEN

Feuilleté fromage bio  
Escalopes croustillante(domicile/auberge)  
Cordon bleu végétal(scolaires)  
Pâtes bio  
Twix glacé



Mardi 3 septembre 2024

Quiche fromage  
Burger de veau bio  
Pommes vapeur bio- choux de Bruxelles bio  
Fromage bio  
Fruit cru bio

Mercredi 4 septembre 2024

Melon au jambon  
Rôti de porc orloff  
Duo de gaufre au pdt - tomate florentine  
Tarte aux noix et crumble

Jeudi 5 septembre 2024

Pâté en croûte  
Penne bio à la bolognaise bio  
Yaourt bio

Vendredi 6 septembre 2024

Carottes râpées bio  
Filet de poisson  
Semoule bio – ratatouille bio  
Fromage bio  
Fruit cru bio

Lundi 9 septembre 2024

Salade composée  
Spaghetti bolognaise bio  
Fromage bio  
Fruit cru bio

Mardi 10 septembre 2024

VEGETARIEN

Céleri bio mayonnaise  
Crêpinettes(domicile/auberge)  
Crousti fromage(scolaires)  
Pommes frites/légumes bio  
Sundae caramel

Mercredi 11 septembre 2024

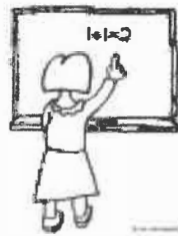
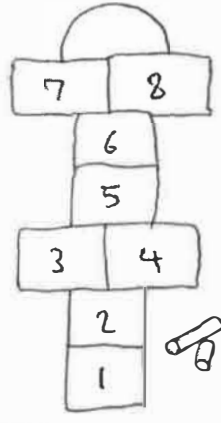
Duo de crudités  
Cuisse de canette à l'orange  
Pommes paillason-brocolis-endives  
Pâtisserie

Jeudi 12 septembre 2024

Pizza maison  
Sauté de bœuf  
Pdt bio/carottes bio  
Salade de fruit frais

Vendredi 13 septembre 2024

Quiche au chèvre  
Dos de colin  
Riz bio - chou fleur bio  
Tarte au flan



Lundi 16 septembre 2024

VEGETARIEN

Betteraves bio  
Tomates farcies(portage/auberge)  
Égrené végétal(scolaires)  
Pâtes bio  
Fromage  
Fruit cru bio

Mardi 17 septembre 2024

Feuilleté fromage bio  
Sauté de dinde  
Pommes crispy/salsifis crème  
Yaourt bio

Mercredi 18 septembre 2024

Ficelle picarde  
Suprême de volaille  
Legumes/pdt  
Pâtisserie

Jeudi 19 septembre 2024

Concombres bio à la crème  
Sauté de porc bio aux olives  
Pommes vapeur bio -épinards bio  
Crème vanille bio

Vendredi 20 septembre 2024

Tomate bio au maïs  
Filet de poisson  
Jardinière de légumes bio  
Yaourt bio

Lundi 23 septembre 2024

VEGETARIEN

Pâte en croûte  
Escalopes croustillantes  
Purée/salade  
Yaourt bio

Mardi 24 septembre 2024

Carottes râpées bio  
Burger de veau bio  
Pdt bio/légumes bio  
Fromage bio  
Mars glacé

Mercredi 25 septembre 2024

Paella poulet  
Pâtisserie

Jeudi 26 septembre 2024

Céleri bio mayonnaise  
Spaghetti carbonara(domicile/auberge)  
Spaghetti végétarien bio(scolaires)  
Fromage bio  
Fruit bio

Vendredi 27 septembre 2024

Quenelle de brochet  
Filet de poisson  
Boullgour bio/légumes bio  
Yaourt bio

Cuisine centrale "L'Auberge Verte"  
Ville de Cuincy (59553)  
n° d'agrément : FR.59.165.102. CE  
Responsable : Bruno DUMARQUEZ  
tél 03.27.93.03.54



Introduction dans la composition des menus, de fruits et légumes de saison et issus de l'agriculture biologique en provenance de producteurs locaux.

Septembre : LEGUMES/FRUITS/VIANDES/LAITAGES/ÉPICERIES/PAINS

