

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

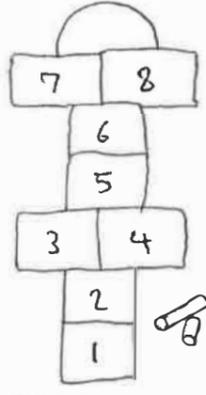
Duo de crudités
Cuisse de canette à l'orange
Pommes paillason-brocolis-endives
Pâtisserie

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

