





lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
		TOMATE VINAIGRETTE	PIÉMONTAISE (SANS JAMBON)
		CHOU FLEUR VINAIGRETTE	BETTERAVE VINAIGRETTE
		RADIS ROSE & BEURRE	MELON
		SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE
		CORDON BLEU & SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE COLIN SAUCE CIBOULETTE
		POISSON EN SAUCE	ESCALOPE DE PORC JAMBON
		PETITS POIS À LA FRANÇAISE	EPINARDS À LA CRÈME
		PATES	RIZ
		FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARMIS 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARMIS 4
		BÂTONNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON
		FRUIT DE SAISON	CRÈME CARAMEL DU CHEF
		CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON DU CHEF	YAOURT LOCAL
		DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR





		Menu végétarien 	
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
ROSETTE ET CONDIMENTS	SALADE VERTE AU MAÏS	POIREAUX VINAIGRETTE	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE
CONCOMBRES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTES	CÉLERI RÉMOULADE	PASTÈQUE	SALADE DE PÂTES
SALADE DE TOMATE BASILIC	SALADE DE THON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES
SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE
PILON DE POULET MARINÉ	SAUTÉ DE BOEUF	QUICHE AU FROMAGE	FILET DE LIEU SAUCE CITRON
OMELETTE AU CHEDDAR	FILET DE CABILLAUD SAUCE VERTE	POISSON DU JOUR	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
TORTIS	POMMES DE TERRE RÔTIE AU THYM	RIZ CRÉOLE	BROCOLIS GRATINÉS
COURGETTES	TOMATE PROVENÇALE	HARICOTS VERTS	FRITES
FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	FLAN NAPPÉ CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT
BANANE SAUCE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api



75g



PESER



PRÉPARER



SAVOURER



Bon appétit !

2

3

## Menu végétarien



lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
RADIS ROSE & BEURRE	SALADE DE POMMES DE TERRE HARISSA	MELON	PIZZA
TABOULÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	COLESLAW
PÂTÉ DE CAMPAGNE ET SON TOAST	PASTÈQUE	OEUF DUR MIMOSA	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE
SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE
COURGETTE À LA PROVENÇALE ET CRUMBLE AUX AMANDES ET PARMESAN	RÔTI DE VEAU VBF TONNATO VITELLO	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE	FILET DE HOKI SAUCE DIEPPOISE
FISH AND CHIPS	CARBONARA DE SAUMON	FILET DE POISSON	MERGUEZ SAUCE PAPRIKA
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF	HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE RISSOLÉE	RATATOUILLE
CAROTTES BRAISÉES	COQUILLETES	CHOU FLEUR	RIZ PILAF
FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GÂTEAU YAOURT	TARTE FEUILLETÉE NORMANDE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT
ILE FLOTTANTE DU CHEF	POIRE AU CAMEL	YAOURT AROMATISÉ	FLAN VANILLE DU CHEF
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api



COMPTER

75g



PESER



PRÉPARER



SAVOIRER



Bon appétit !



## Menu végétarien




lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
COEUR DE PALMIER SAUCE RAVIGOTE	CAROTTES RÂPÉES	PÂTÉ EN CROÛTE	CONCOMBRES
SALADE AUX LARDONS	CRÊPE AU FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE	CHOU FLEUR
PASTÈQUE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	TERRINE DE LÉGUMES DU CHEF	CRÉMEUX ET CROQUANT DE CAROTTES À LA CORIANDRE
SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE
ESCALOPE DE PORC AUX HERBES	BROUILLADE D'OEUF	MIJOTÉ DE BOEUF FAÇON GOULASH	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON
PAVE DE LIEU AUX HERBES	TARTE TOMATE ET THON	POISSON DU JOUR EN SAUCE	SAUTE DE POULET AU CURRY
EPINARDS	PETITS POIS	RIZ	POMMES DE TERRE GRENAILLES
POMMES SAUTÉES	PENNE	RATATOUILLE	FONDUE D'ENDIVES
FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARMIS 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARMIS 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARMIS 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARMIS 4
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	CAKE MARBRÉ DU CHEF	FRUIT DE SAISON
POT DE GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE COINGS
YAOURT LOCAL	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT FERMIER SUCRÉ
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu végétarien 			
lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CELERI RÉMOULADE	CROQUE EN SEL DE BROCOLIS	FRIAND AU FROMAGE
CAROTTES RÂPÉES FAÇON MALTAISE (À L'ORANGE)	SALADE DE COQUILLETES	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE	CHOU ROUGE AUX POMMES
SALADE DE RIZ	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	OEUF COQUILLE	PÉTALE D'ENDIVE FARCIE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES
SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE
POISSON EN SAUCE	PALERON DE BOEUF CONFIT COCOTTE	GALETTE VEGETARIENNE A LA TOMATE	COLOMBO DE POISSON
SAUCISSE DE TOULOUSE	BEIGNET DE POISSON	TARTE AUX LEGUMES DE SAISON	COLOMBO DE VOLAILLE
BOULGOUR	POMMES DE TERRE GRENAILLE À L'AIL	POTATOES	RIZ PILAF
POÊLÉE MÉRIDIONALE DU CHEF	POIREAUX À LA CRÈME	SALADE VERTE	FENOUIL BRAISÉ
FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	COOKIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	DONUTS
PETITS SUISSES AUX FRUITS	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME ET BANANE DU CHEF	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api



75g



PESER



PRÉPARER




SAVOURER



Bon appétit !

23

Menu végétarien 			
lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
POIREAUX SAUCE RAVIGOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE	SALADE VERTE FROMAGÈRE	FEUILLETE A LA VIANDE
HOUMOUS ET SON TOAST	BETTERAVE AUX POMMES	PÂTÉ DE FOIE ET SON TOAST	CÉLERI RÂPÉ À LA MIMOLETTE
SALADE DE CRESSON ET EPINARDS	SALADE D'ARTICHAUT VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ, MAÏS ET CIBOULETTE	RADIS ROSE
SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE
PASTA PARTY SAUCE AUX 3 FROMAGES	TAJINE DE POULET	BOULETTES DE BOEUF À LA NAPOLITAINE	MEUNIÈRE DE POISSON SAUCE TARTARE
FILET DE HOKI SAUCE CITRON	TAJINE DE POISSON	PAVE DE SAUMON SAUCE ANETH	JAMBON
COQUILLETES	LÉGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS À L'AIL	BOULGOUR CREMEUX
POELEE DE BUTTERNUT	SEMOULE	RIZ BASMATI	CAROTTES BRAISÉES
FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	COMPOTE POMMES AUX BISCUITS
YAOURT DU MOMENT	GRILLÉ AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DU CHEF	CRÈME CHOCOLAT	LIÉGEOIS SAVEUR VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Institution St Spire

Rencontre du goût 2022 - Nos Producteurs et nos Chefs ont du talent

## Menu végétarien





lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE CRÉMEUSE AU MAÏS ET FETA	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	PIÉMONTAISE
SALADE VEGETARIENNE	CAROTTES AUX ABRICOTS ET CIBOULETTE	BETTERAVES ROUGES AUREORE AU SÉSAME	HOUMOUS
CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE	FEUILLE DE CHÊNE ET MIREPOIX DE FROMAGE	RADIS NOIR A LA MOUTARDE	CÉLERI RÉMOULADE
SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE
OMELETTE FROMAGERE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE BOEUF À L'ORIENTAL	COEUR DE COLIN SAUCE AUX RADIS ET SA CROÛTE DE FANES
LASAGNES AU SAUMON	BEIGNET DE POISSON SAUCE COCKTAIL	QUENELLE DE BROCHET SAUCE OLIVES	CHILI CON CARNE
POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	COQUILLETES	LÉGUMES TAJINE	HARICOTS VERTS
POELEE DE CHOU-FLEUR	POËLÉE DE CHAMPIGNONS ET CAROTTES	SEMOULE	RIZ
FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARI 4
FRUIT DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS A LA NOIX DE COCO DU CHEF	GÂTEAU DE SAVOIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
DEMI POMMES RÔTI CRUMBLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT PRALINÉ
YAOURT FERMIER SUCRÉ	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE POMME AU SPÉCULOOS	YAOURT À LA VANILLE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





		Menu végétarien 	
lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
ROSETTE	POTIRON RÂPÉ	POIREAUX VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE
SALADE DE RIZ	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON	POTAGE DU MOMENT DU CHEF
COLESLAW	RILLETTE DE COLIN	CAROTTES À L'ORIENTALE	MACÉDOINE DE LÉGUMES
SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE
EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	GRATIN DE LEGUMES FRAIS	FILET DE LIEU SAUCE CITRON
CHIPOLATAS	NUGGETS DE POISSON	FILET DE POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE	CORDON BLEU SAUCE TOMATE
TORTIS	FRITES	RIZ	POEELE DE LEGUMES DU CHEF
CAROTTES POËLÉES	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	SEMOULE ORIENTALE
FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARMIS 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARMIS 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARMIS 4	FROMAGE A LA COUPE ET LAITAGE AU CHOIX PARMIS 4
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	FLAN NAPPE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS
COMPOTE POMMES DU CHEF	LIÉGEOIS VANILLE	GATEAU AUX POMMES FONDANTES DU CHEF	DESSERT*BAR
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.