



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Repas pique nique		Repas Asiatique		
Tomate croq et sel		Salade verte & soja	Pastèque Melon vert	
Sandwich thon crudités	Sauté de bœuf charcutière	Nems aux poulet	Hachis parmentier à la carotte	Colin gratiné au fromage
Chips	Pommes vapeurs	Riz aux petits pois		Haricots beurrés à la tomate Semoule
Fromage fondu Président & pain de mie	Saint paulin Gouda		Yaourt nature et sucre Yaourt brassé banane	Carré Tomme
Berlingot de compote de pommes	Fruit de saison Fruit de saison	Crème onctueuse coco		Fruit de saison Fruit de saison
		Vinaigrette classique		
GOUTER				
Madeleine chocolat Yaourt à boire Briquette de jus de pommes	Baguette Petit moulé nature Jus d'orange	Pain au chocolat (boulanger) Fromage frais aux fruits Coupelle de compote pommes ananas	Mini roulé fraise Lait équitable Fruit	Cake citron M Yaourt aromatisé Coup compote de pommes



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cocktail de rentrée : grenadine et limonade Tomate et mozzarella Concombre vinaigrette et mozzarella	Radis râpé Salade verte et croutons		Pastèque Melon charentais	
Aiguillettes de colin meunière & ketchup	Blé bio végétarien houmous (plat complet)	Emincé de dinde sauce hongroise	Rôti de boeuf et sauce basquaise	Filet de lieu noir FRAIS à la crème et citron
Pommes smiles		Carottes saveur midi Semoule BIO	Pâtes coquillettes semi-complètes	Haricots verts à la ciboulette Et riz pilaf
		Cantal AOP Emmental		Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré
Gâteau façon brownies et crème anglaise	Mousse au chocolat au lait Gélifié nappé caramel	Fruit de saison Fruit de saison	Milk Shake framboise	Fruit de saison Fruit de saison
	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette		
GOUTER				
Sablé de Retz Fromage frais sucré Jus de pommes	Baguette et beurre Yaourt nature sucré Coup de compote pomme pêche	Baguette Fraidou Jus d'oranges	Croissant (boulangier) Lait équitable Fruit	Cake vanille M Lait équitable Fruit

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat végétarien

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis et beurre Salade verte	Pomelos et sucre Concombre vinaigrette	Carotte râpées & Cubes d'emmental Tomate vinaigrette & cubes d'emmental		Céleri rémoulade Salade de mâche et betteraves
Gnocchetti et base lentilles tomate et emmental râpé	Paëlla au poulet (sans chorizo, avec fruits de mer)	Sauté d'agneau au basilic	Escalope de veau hachée et ketchup	Pavé de merlu sauce hongroise
		Purée de chou-fleur et pommes de terre	Pommes rissolées	Courgettes fraîches béchamel
	Fromage blanc & coulis de chocolat et cigarette russe		Yaourt nature et sucre Yaourt brassé banane	
Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc & coulis de fraise et cigarette russe	Purée de pomme & galette st michel	Fruit de saison Fruit de saison	Clafoutis à la pêche
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette		
GOUTER				
Cake aux pépites de chocolat M Lait équitable Fruit	Baguette tablette de chocolat lait Fromage frais aux fruits Jus de pommes	Pain au chocolat (boulangier) Yaourt aromatisé Fruit	Fourrandise chocolat Lait équitable Coupelle compote de pommes	Baguette et confiture de fraises Yaourt nature et sucre Jus de raisin

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque Melon jaune GAP	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Concombre tzatziki Carottes râpées 	Salade de tomates & Cubes d'emmental Chou blanc râpé & Cubes d'emmental
Emincé de dinde sauce normande	Haricots rouge sauce chili et riz (plat complet)	Filet de lieu FRAIS sauce curry	Chicken wings	Sauté de bœuf sauce bobotie
Blé à la tomate		Bouquet de brocolis béchamel	Spirales	Méli Mélo danois (jeunes carottes, chou vert, poireaux, moutarde à l'ancienne)
Fraidou Fromage fondu Président	Yaourt à la fraise			
Fruit de saison Fruit de saison		Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Quatre quart au chocolat & coulis de caramel
				Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Croissant (boulanger) Lait équitable Coup compote pomme banane	Crêpe moelleuse sucrée Yaourt nature sucré Fruits	Baguette Petit moulé nature Jus de pommes	Cake au miel M Yaourt aromatisé Jus de raisins	Baguette + tablette de chocolat au lait Lait équitable Fruit

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat végétarien

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre vinaigrette Salade verte	Carottes râpées Chou rouge sauce enrobante échalotes 	Radis râpé et cubes de mimolette Céleri rémoulade et cubes de mimolette	Salade de riz à la catalane & Cubes d'emmental Taboulé et cubes d'emmental
Filet limande meunière et citron	Semoule façon couscous (plat complet) 	Blanquette de veau LR 	Escalope de poulet sauce olives	Steak haché
Riz pilaf		Papillons 	Carottes braisées 	Courgettes saveur jardin
Tomme noire Cantal AOP	Yaourt nature et sucre Yaourt entier aromatisé vanille			
Fruit de saison bio Fruit de saison bio		Liégeois au chocolat Liégeois vanille	Gâteau USA (fromage blanc et cannelle)	Fruit de saison Fruit de saison
GOUTER				
Baguette Fraidou Jus de pomme	Baguette et coupelle de pâte à tartiner Lait équitable Fruit	Pain au chocolat (boulangier) Fromage frais aux fruits Fruit	Fourrandise fraise Yaourt nature sucré Jus d'orange	Cake au chocolat M Lait équitable Coup compote de pommes



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Semaine du 29 Septembre au 4 Octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte Pomelos et sucre	LE JOUR DU Végé		Potage esterel (potiron, haricot blanc)
Sauté de porc au curry s/p: Sauté de dinde au curry	Pavé de merlu huile parfumée au gingembre	Gratin campagnard (plat complet)	Rôti de veau et mayonnaise	Pizza volaille champignons
Riz aux petits légumes	Macaronis semi-complètes		Epinards à la béchamel	Salade verte
Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré		Edam Munster AOP	Yaourt sur lit de fruits de la ferme des Bas Vignons Yaourt nature + sucre	
Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait Gélifié vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux nutollade	Crème onctueuse et coulis de mûres
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Croissant (boulangier) Lait équitable Jus de pommes	Madeleine Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette & miel Lait équitable Coup compote pomme fraise	Baguette Fraidou Fruit	Quatre quart nature M Yaourt ature sucré Jus d'orange

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat végétarien

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge râpée à la vinaigrette Pomelos et sucre				Salade verte et croûtons Carottes râpées
Sauté de bœuf sauce bobotie	Omelette aux fines herbes	Escalope de veau hachée au jus d'herbes	Poulet rôti	Filet de lieu noir sauce citron
Curvi Rigati et Emmental râpé	Beignets de chou fleur	Semoule 	Pommes rissolées et ketchup	Haricots beurre à la tomate Blé
	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Pont l'évêque AOP Saint paulin 	Yaourt à la fraise 	
Purée de pommes romarin et petit beurre	Cake pralin 	Fruit de saison Fruit de saison 	Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote				Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
Mini roulé fraise Fromage frais nature sucré Jus de pomme	Baguette Petit moulé nature Fruit	Pain au chocolat (boulangier) Lait équitable Coup compote pomme banane	Cake vanille M Fromage frais aux fruits Jus d'orange	Baguette confiture abricots Lait équitable Fruit

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat végétarien

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives aux pommes & noix & dés de mimolette	Salade verte & dés d'emmental	Quiche butternut fromage	Carottes râpées	Potage potimarron & emmental râpé
Pavé de merlu sauce carottes spéculoos	Sauté de bœuf bourguignon	Sauté de poulet sauce forestière	Saucisse fumée s/p: Saucisse de volaille	Lasagnes ricotta épinards chèvre
Riz pilaf	Purée de patate douce	Carottes ciboulette	Potiron béchamel Pommes campagnardes	
Purée pomme cannelle & cigarette russe	Cake noisettes caramélisées	Fruit de saison	Crème au chocolat	Fruit de saison
Vinaigrette tradi echalotes	Vinaigrette à l'ancienne		Vinaigrette erable	Vinaigrette tradi au miel
GOUTER				
Cake aux pépites de chochoat M Yaourt aromatisé Coup compote pomme fraise	Baguette et beurre Lait équitable Fruit	Baguette & tablette de chocolat au lait Fromage frais aux fruits Jus de pommes	Fourrandise citron Lait équitable Fruit	Pain au chocolat (boulangier) Yaourt nature sucré Jus d'orange



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



Menu



Semaine du 21 au 25 Octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de crudités Céleri rémoulade	LE JOUR DU			Potage aux 3 légumes et pois cassé & Emmental râpé
Escalope de porc sauce lyonnaise S/p: Escalope de dinde sauce lyonnaise	Pâtes farcies au fromage base tomate (plat complet)	Rôti de veau sauce basilic	Poulet rôti	Filet de lieu noir FRAIS sauce condiment
Lentilles		Purée de pommes de terre	Ratatouille	Petits pois saveur soleil
	Yaourt nature et sucre Yaourt brassé banane	Petit moulé nature Pavé 1/2 sel	Edam Gouda	
Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Moëlleux coco mandarine	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote				
GOUTER				
Croissant (boulangerie) Lait équitable Fruit	Baguette Fraidou Jus de pommes	Sablés nappés chocolat Lait équitable Fruit	Quatre quart au chocolat M Yaourt nature sucré Coup de compote de pommes	Baguette et confiture de fraises Fromage frais nature sucré Jus d'orange



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Semaine du 28 Octobre au 1er Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage freneuse & Emmental râpé	Salade de mâche et betterave & dés de mimolette Radis râpés & dés de mimolette	Concombre en salade Carottes râpées 	LE JOUR DU	
 Sauté de poulet à la lyonnaise	 Pavé de colin napolitain	Bolognaise au Bœuf 	 Semoule à l'andalouse (plat complet)	
Purée de pommes de terre	 Epinards à la crème	Pate 1/2 complete & Emmental râpé 		Férié
			Fromage frais aux fruits Fromage frais nature sucre	
Fruit de saison Fruit de saison	Cake à l'orange 	Purée de pommes myrtilles & petit beurre 	Fruit de saison Fruit de saison	
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette		
GOUTER				
Madeleines longues Lait équitable Jus d'ananas	Baguette Fromage fondu Président Fruit	Croissant (boulangier) Yaourt aromatisé Jus d'orange	Baguette & confiture d'abricots Lait équitable Coup compote pomme ananas	

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat végétarien

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée