

# Menus de la Semaine du 1<sup>er</sup> au 02 Septembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu de la rentrée</i>				
			Sirop Melon charentais  <b>Plat végétarien protéiné</b> Quenelles natures sauce tomate Riz   Coulommiers Glace vanille enrobée de chocolat en bâtonnet  <b>Repas végétarien protéiné pour tous</b>	Taboulé à la menthe  <b>Plat classique</b> Merlu sauce armoricaine   Haricots beurre à la tomate  <b>Plat végétarien protéiné</b> Moelleux au sarrasin et aux légumes  Haricots beurre à la tomate  Pont l'Evêque   <b>Fruit de saison</b>  

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Repas  
végétarien  
protéiné



Plat du chef

# Menus de la Semaine du 05 au 09 Septembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves rouges <i>Vinaigrette à la moutarde</i></p> <p><b>Plat classique</b> </p> <p>Haut de cuisse de poulet marengo (primaire) Emincé de poulet sauce marengo (maternelle)</p> <p>Riz </p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Timbale de riz à l'espagnole (courgettes, poivrons, emmental, tomates) </p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p>Salade de concombres <i>Sauce fromage blanc aux herbes</i></p> <p><b>Plat classique LOCAL</b> </p> <p>Emincé de porc façon fermière</p> <p>Chou-fleur à la béchamel</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Nuggets de blé</p> <p>Chou-fleur à la béchamel</p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p><b>Goûters :</b> Verre de lait Etoile à l'abricot</p>	<p>Salade de pâtes à la grecque (fromage de brebis, poivrons, tomates)</p> <p><b>Plat classique</b> </p> <p>Rôti de dinde sauce miel</p> <p>Courgettes persillées</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Dauphinois de courgettes, pommes de terre, emmental et basilic </p> <p>Munster </p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p>Melon charentais</p> <p><b>Plat classique</b> </p> <p>Colin sauce créole (curcuma, noix de coco, safran, crème)</p> <p>Pommes paillasson</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Pommes paillasson</p> <p>Tomme blanche </p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p><b>Menu Local</b></p> <p>Crudité locale </p> <p><b>Plat classique LOCAL</b> </p> <p>Bolognaise de bœuf </p> <p>Rigol'Othes  </p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Rigol'Othes sauce tomate et lentillons façon bolognaise  </p> <p>Yaourt nature et sucre  </p> <p>Biscuit local  </p>

**Plat classique**

**Plat végétarien protéiné**



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien protéiné



Plat du chef

# Menus de la Semaine du 12 au 16 Septembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges, salade et maïs Vinaigrette à la moutarde  <b>Plat classique</b> Chipolatas  Ratatouille	Salade verte Vinaigrette à la ciboulette  <b>Plat classique</b> Filet de hoki sauce niçoise (câpres, anchois, basilic, tomates, olives)  Riz	Salade de pommes de terre à la mimolette, mayonnaise et cornichons  <b>Plat classique</b> Sauté de bœuf sauce poivrade  Carottes persillées	<b>Repas végétarien protéiné pour tous</b>  Pastèque	<b>Le sarrasin</b>  <b>Plat classique</b> Emincé de porc sauce forestière  Harcots plats à l'ail
<b>Plat végétarien protéiné</b> Penne ratatouille aux lentilles corail et emmental	<b>Plat végétarien protéiné</b> Gratin d'épinards, riz et fromage de chèvre	<b>Plat végétarien protéiné</b> Hachis de lentillons et purée de carottes	Couscous aux légumes (semoule, légumes couscous, pois chiches, fève de soja, raisins secs, tomates)	<b>Plat végétarien protéiné</b> Grignoc épeautre Sauce paprika persillée  Harcots plats à l'ail
Camembert	Saint Nectaire	Pont l'Evêque	Gouda	Petit fromage blanc et sucre
Dessert lacté au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison  <b>Goûters :</b> Jus d'orange Quatre-quarts	Riz au lait	<b>Cake aux poires, noisettes et sarrasin</b>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien protéiné



Plat du chef

# Menus de la Semaine du 19 au 23 Septembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menu Local</b></p> <p>Crudité locale </p> <p><i>Plat classique</i> Merguez  </p> <p>Pommes de terre grenailles </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre grenailles, fromage à raclette à la béchamel </p> <p>Crème dessert à la vanille  </p> <p>Biscuit local  </p>	<p>Concombres façon tzatziki </p> <p><i>Plat classique</i> Sauté de porc aux pruneaux  </p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Gratin de gnocchettis, brocolis, cheddar et mozzarella </p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p><b>Salade de petits pois sauce au fromage de chèvre, fromage blanc et citron</b> </p> <p><i>Plat classique</i> Emincé de poulet sauce basquaise  </p> <p>Boulgour </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Boulgour aux légumes d'été et au basilic </p> <p>Munster </p> <p>Flan saveur vanille nappé au caramel </p> <p><i>Gouters :</i> Fruit de saison Gâteau fourré à la fraise</p>	<p>Salade de haricots beurre Vinaigrette à la moutarde </p> <p><i>Plat classique</i> Bolognaise de bœuf  </p> <p>Coquill'Othes </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Coquill'Othes aux légumes, pois cassés et emmental </p> <p>Saint Paulin  </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p><b>Lentilles corail</b></p> <p>Macédoine mayonnaise  </p> <p><i>Plat classique</i> Dés de poissons blanc (colin, hoki, merlu) sauce tajine (cannelle, cumin, miel, poivrons, carottes) </p> <p>Lentilles corail, curry, coco et noix de cajou </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de pois chiches  </p> <p>Lentilles corail, curry, coco et noix de cajou </p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Clafoutis à l'abricot et aux griottes (œuf)  </p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien protéiné



Plat du chef

# Menus de la Semaine du 26 au 30 Septembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de betteraves rouges Vinaigrette au vinaigre de framboise</p> <p><b>Plat classique</b>  Sauté de dinde sauce au paprika</p> <p><b>Blé</b> </p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Blé aux légumes d'été et basilic (blé, courgettes, basilic, pesto rouge, olives, tomates, pois chiches) </p> <p>Bleu d'Auvergne  <b>Fruit de saison</b> </p>	<p>Salade de concombres Vinaigrette aux fines herbes</p> <p><b>Plat classique</b>  Croustillant de colin</p> <p>Ratatouille</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Omelette  Ratatouille</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Pizza tomate et mozzarella</p> <p><b>Plat classique</b>  Rôti de porc sauce charcutière</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Galette de boulgour, pois chiches et emmental</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p><b>Goûters :</b> Verre de lait Moelleux au citron</p>	<p><b>Patate douce</b></p> <p>Céleri râpé sauce cocktail (<b>mayonnaise</b>) </p> <p><b>LES NOUVELLES RECETTES</b></p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Fondant à la patate douce, fromage de chèvre et noisettes (<b>œuf</b>)  </p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte Vinaigrette au basilic</p> <p><b>Plat classique</b>  Sauté de bœuf sauce au thym</p> <p>Carottes persillées </p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Serpentini, carottes et mozzarella </p> <p>Brie</p> <p>Riz au lait</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien protéiné



Plat du chef

# Menus de la Semaine du 03 au 07 octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu Local</b>				
Crudité locale 	Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette	Velouté orange et patate douce	Chou chinois Vinaigrette à la moutarde	Salade de pois chiches à la tomate
<i>Plat classique</i>  Saucisse chipolatas	<i>Plat classique</i>  Fricassée de poulet à l'ancienne (crème, champignons)	<i>Plat classique</i>  Sauté de veau marengo	<i>Plat classique</i>  Merlu sauce bretonne	<i>Plat classique</i>  Emincé de porc sauce estragon
Lentillons de Champagne mijotés  	Petits pois mijotés 	Pommes de terre persillées 	Haricots blancs coco	Brocolis persillés
<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de chou-fleur, pommes de terre et lentillons  	<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette épeautre, boulgour et légumes 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Quiche aux pommes de terre, oignons et fromage de chèvre (œuf) 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Chakalaka (carottes, haricots blancs, pois chiches, tomates, fèves, curry)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Fondant au fromage de brebis et brocolis (œuf) 
Yaourt nature et sucre  	Gouda	Pont l'Evêque 	Carré de l'Est	Cantal 
Fruit de saison  	Dessert lacté au chocolat	Fruit de saison  	<i>Gouters :</i> Jus de raisin Etoile marbrée au chocolat	Fruit de saison  

**Plat classique**

**Plat végétarien protéiné**



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien protéiné



Plat du chef

# Menus de la Semaine du 10 au 14 Octobre 2022

## Le bassin Méditerranéen



L'ODYSSEE  
DU  
GOÛT

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Maroc</b> Salade de haricots blancs à la marocaine (tomates, poivrons, cumin, coriandre) <i>Vinaigrette à la moutarde</i> <b>Plat végétarien protéiné</b> Tajine végétarien ( <i>semoule, carottes, pois chiches, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous</i> )  Fromage blanc et sucre Pomme à boire à la cannelle	<b>Espagne</b> Tartine au fromage de chèvre, poivrons rouges et basilic <i>Pain de mie</i> <b>Plat classique</b> Colin d'Alaska façon zarzuela (fruits de mer, tomates, piment, bisque de homard) <b>Plat végétarien protéiné</b> Paëlla végétarienne (riz, petits pois, poivrons, tomates, safran) Mimolette Fruit de saison	<b>Turquie</b> Salade de concombres, tomates et fromage de brebis <i>Vinaigrette à la moutarde</i> <b>Plat classique</b> Pain pita, émincé de dinde sauce aux épices kebab et crudités (salade verte, carottes) <i>Sauce fromage blanc, persil et balsamique</i> Pommes de terre noisettes <b>Plat végétarien protéiné</b> Pain pita, moelleux sarrasin/lentilles/légumes et crudités (salade verte, carottes) <i>Sauce fromage blanc, persil et balsamique</i> Pommes de terre noisettes Saint Paulin Fruit de saison	<b>Italie</b> Mascarpone au pesto rouge <i>Pain de mie</i> <b>Plat classique</b> Bolognaise de bœuf Penne rigate <b>Plat végétarien protéiné</b> Penne rigate sauce aux 2 fromages (bleu, mozzarella) Fromage italien type parmesan Fruit de saison	<b>France</b> Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette au vinaigre balsamique</i> <b>Plat classique</b> Sauté de porc à la provençale Petits pois à la française <b>Plat végétarien protéiné</b> Galette de lentilles vertes <i>Sauce tomate</i> Petits pois à la française Cantal Gâteau au citron ( <i>œuf, farine</i> )

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien protéiné



Plat du chef

# Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Blé </p>	<p>Salade de haricots rouges, maïs et salade Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i>  Sauté de bœuf sauce poivrade</p> <p>Epinards branches à la crème</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Farfalles, épinards et fromage de chèvre</p> <p>Brie</p> <p>Dessert lacté saveur vanille</p>	<p>Chou rouge Vinaigrette à l'échalote</p> <p><i>Plat classique</i>  Dés de poissons blancs (colin, hoki, merlu) sauce dieppoise</p> <p>Semoule </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Semoule, pois chiches, légumes et mozzarella </p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûters :</i> Jus d'orange Rocher coco</p>	<p><i>Menu Local</i></p> <p>Crudité locale </p> <p><i>Plat classique</i>  Emincé de porc au paprika</p> <p>Pommes de terre grenailles </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre grenailles, fromage à raclette et béchamel </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Biscuit local </p>	<p>Tartinade de carottes, pois chiches, sésame, miel et menthe <i>Pain de mie</i> </p> <p><i>Plat classique</i>  Sauté de dinde sauce aigre douce</p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce tomate </p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien protéiné



Plat du chef

# Menus de la Semaine du 24 au 28 Octobre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade coleslaw <i>Vinaigrette à la moutarde</i></p> <p><i>Plat classique</i> </p> <p>Sauté de bœuf sauce brune</p> <p>Coquillettes</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Coquillettes aux légumes du Sud (courgettes, tomates, emmental, béchamel, fromage de brebis, basilic)</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûters :</i> Jus de raisin Pain et chocolat</p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p><i>Plat classique</i> </p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de pois chiches <i>Sauce tomate AB</i></p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison  </p> <p><i>Goûters :</i> Verre de lait Moelleux au citron</p>	<p>Salade verte <i>Vinaigrette à la ciboulette</i></p> <p><i>Plat classique</i> </p> <p>Emincé de porc à la provençale</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Clafoutis brocolis, pommes de terre et mozzarella (<i>œuf</i>)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p><i>Goûters :</i> Fruit de saison Gaufre</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p><i>Plat classique</i> </p> <p>Sauté de dinde au caramel</p> <p>Riz</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Chili sin carne et riz  (<i>œuf</i>)</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison  </p> <p><i>Goûters :</i> Jus d'orange Gâteau marbré</p>	<p>Salade de betteraves rouges <i>Vinaigrette à la moutarde</i></p> <p><i>Plat classique</i> </p> <p>Merguez</p> <p>Ratatouille</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Flan de ratatouille (<i>œuf</i>) </p> <p>Petit fromage frais et sucre   </p> <p>Cake nature (<i>œuf, farine</i>)</p> <p><i>Goûters :</i> Fruit de saison Etoile à la framboise</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien protéiné



Plat du chef

# Menus de la Semaine du 31 Octobre au 04 Novembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu orange</b>			<b>Menu Local</b>	
<p>Salade verte et dés de mimolette Vinaigrette à la ciboulette</p> <p><b>Plat classique</b> LOCAL  Sauté de bœuf sauce au fromage frais Cantadou, agrumes et potiron</p> <p>Carottes au jus</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Serpentini, carottes, fromage frais Cantadou et mozzarella</p> <p>Cheddar</p> <p>Riz au lait</p> <p><b>Goûters :</b> Verre de lait Gâteau fourré au chocolat</p>		<p>Salade de lentilles Vinaigrette à l'échalote</p> <p><b>Plat classique</b> LOCAL  Emincé de poulet sauce curry</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Quiche petits pois et fromage de chèvre (œuf) </p> <p>Cantal AOP C </p> <p>Fruit de saison  SAISON </p> <p><b>Goûters :</b> Jus de pommes Pain et chocolat</p>	<p>Crudité locale </p> <p><b>Plat classique</b> LOCAL  Sauté de porc sauce diable</p> <p>Rigol'Othes  LOCAL </p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Rigol'Othes sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella, fromage italien type parmesan) </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Gâteau aux pommes (œuf, farine)   </p> <p><b>Goûters :</b> Jus d'orange Gaufre</p>	<p>Macédoine Vinaigrette à la moutarde</p> <p><b>Plat classique</b>  Merlu sauce basilic</p> <p>Boulgour</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Tajine marocain, boulgour et pois chiches</p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Smoothie pomme, poire, ananas</p> <p><b>Goûters :</b> Fruit de saison Pain et confiture de griottes</p>

Plat classique



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien protéiné



Plat du chef