


# Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>C'EST LA FÊTE</b>				
<i>Menu de la rentrée</i>				
Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la framboise Salade verte et croûtons Vinaigrette à la moutarde  Nuggets de poulet et ketchup Stick mozzarella et ketchup  Pomme de terre lamelle  Yaourt nature sucré  Fruit de saison Cubes de pêche au sirop	Melon charentais  Tranche de Pastèque  Filet de hoki sauce coco Tajine marocaine (semoule, pois chiches et raisins secs)  Courgettes provençales  Saint Paulin  Compote pomme abricot allégée en sucre Fruit de saison		Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes Saucisson à l'ail  Bolognaise de bœuf  Pâte façon bolognaise lentillons  Pâte  Fromage frais fraidou  Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur chocolat	Salade de tomates et mozzarella Vinaigrette au basilic Salade de concombre  Quenelle nature sauce tomate   Haricots beurre à l'ail  Camembert  Sorbet saveur citron et fruits rouges  ***



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée





Repas végétarien protéiné



Produit local

# Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon jaune 0 Salami et cornichon</p> <p>Sauté de bœuf sauce forestière Coquillettes sauce courge de butternut, carottes, fromage ricotta et noisette râpée</p> <p>Coquillettes</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert saveur vanille Mousse saveur chocolat au lait</p>	<p>Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la framboise Salade verte Vinaigrette à la framboise</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Lentillons de Champagne à la provençale et orge perlé (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomate, basilic)</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Banane</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>		<p>Concombres khira raita</p> <p>Radis roses et beurre</p> <p>Aiguillette de poulet sauce basquaise</p> <p>Nuggets de pois chiches sauce aigre douce</p> <p>Riz</p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Filet de merlu sauce aux agrumes</p> <p>Gratin de brocolis, pommes de terre, lentilles et mozzarella</p> <p>Brocolis ( + Coquillettes SAVIO)</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Tarte aux cerises </p> <p>Beignet saveur framboise </p>



Label rouge



Issu de la pêche  
durable



Issu de l'agriculture  
biologique



Nouveauté



Produit de  
saison



Produit  
décongelé



Viande bovine  
française



Produit français



Appellation d'origine  
protégée/contrôlée



Repas végétarien  
protéiné



Produit local

# Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de haricots blancs à la marocaine</p> <p>Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Pastèque</p> <p>Emincé de dinde sauce au paprika et persil</p> <p>Coquillettes sauce crème courgettes et petits pois</p> <p>Courgettes à la béchamel</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Beignet à la pomme</p>	<p>Melon charentais</p> <p>Céleri râpé</p> <p>Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Blé sauce épinard au fromage de chèvre et noisettes râpées</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade de tomates</p> <p>Vinaigrette au vinaigre balsamique</p> <p>Salade de concombres</p> <p>Vinaigrette au vinaigre balsamique</p> <p>Jambon sauce chasseur</p> <p>Stick de mozzarella</p> <p>Pommes de terre lamelles</p> <p>Fromage frais Saint Moret</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Liégeois saveur vanille</p>	<p>Repas végétarien protéiné pour tous</p> <p>Œuf dur</p> <p>sauce cocktail (mayonnaise)</p> <p>Champignons au persil</p> <p>Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Pennes à la ratatouille, aux lentilles corail et emmental</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Eclair saveur chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée




Repas végétarien protéiné



Produit local

# Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Repas végétarien protéiné pour tous</p> <p>Salade de betteraves rouges sauce fromage frais Radis et beurre</p> <p>Quenelle nature sauce aurore </p> <p>Macaroni</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison Compote de pomme ananas allégée en sucre</p>	<p>Salade verte Vinaigrette à la ciboulette Rillettes de maquereau Pain de mie</p> <p>Steak haché sauce tomate et basilic</p> <p>Nuggets de blé sauce tomate et basilic</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>		<p>Salade de concombres Sauce fromage blanc et menthe Salade de tomates Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Chili con carné (bœuf haché, haricots rouges, légumes ratatouille)</p> <p>Chili sin carne (haricots rouges, œuf, maïs, tomate, légumes ratatouille, emmental)</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Melon charentais</p> <p>Tranche de pastèque</p> <p>Beignet de calamar sauce tartare</p> <p>Curry de pommes de terre et petits pois</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Petite fromage frais sucré</p> <p>Gaufre liégeoise </p> <p>Fruit de saison</p>



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

# Menus de la Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>			
Céleri rémoulade Houmous de pois chiches Pain de mie	Carottes râpées persillées Vinaigrette aux agrumes Salade de betteraves Vinaigrette à la moutarde		Tartine œuf et ciboulette Pain de mie Salami et mayonnaise	Salade d'endive Vinaigrette à l'huile d'olive Salade coleslaw
Cordon bleu et ketchup Stick mozzarella	Omelette sauce basquaise Pommes de terre lamelles		Aiguillet de poulet sauce cervoise Boullgour sauce tomate, légumes racines et noix de cajou	Croustillant de colin d'Alaska et son quartier de citron Gratin de pommes de terre, épinard au fromage de chèvre
Pomme de terre	Epinards béchamel		Ratatouille	Purée de pommes de terre
Fromage fondu Vache qui rit	Carré		Emmental	Yaourt nature sucré
Liégeois saveur chocolat Fruit de saison	Compote de pomme abricot allégée en sucre Flan pastei nata		Fruit de saison Dessert lacté gélifié saveur vanille	Beignet au chocolat Beignet à la framboise






# Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Carottes râpée Vinaigrette à l'orange Carottes râpées Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Blé aux légumes du Sud et fromage de Brebis</p> <p>***</p> <p>Cantal</p> <p>Gaufre sucrée Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre façon mimosa</p> <p>Chou rouge Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Emincé de porc sauce forestière Gratin de coquillettes, brocolis, cheddar et mozzarella</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit de saison Compote de pomme ananas allégée en sucre</p>		<p>Salade verte et croûtons Vinaigrette à la moutarde Salade de tomates Vinaigrette au vinaigre balsamique</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Stick de mozzarella</p> <p>Haricots verts à la tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois saveur vanille Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Courgettes râpées Sauce fromage blanc et menthe</p> <p>Poisson blanc meunière et son quartier de citron</p> <p>Nuggets de pois chiches</p> <p>Pâte et ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Ile flottante Fruit de saison</p>

# Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024



Semaine des saveurs : Les épices du monde

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>L'inde et le curry</b> </p>	<p><b>Les Antilles et l'épice colombo</b> </p>		<p><b>Japon et aigre douce</b> </p>	<p><b>La France et les herbes de Provinces</b> </p>
<p>Céleri râpé Vinaigrette au curry et citron vert</p> <p>Emincé de dinde sauce pomme curry crémée</p> <p>Gratin de coquillettes à la sauce tomate au chou- fleur</p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Edam</p> <p>Banane sauce chocolat</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette citron, miel et gingembre</p> <p>Steak haché sauce colombo</p> <p>Boulgour à la tomate, légumes racines et patate douce</p> <p>Boulgour</p> <p>Mimolette</p> <p>Fromage blanc et coulis à la mangue</p>		<p> Chou blanc Vinaigrette soja aigre douce et sésame</p> <p>Riz façon cantonnais et œuf</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre et sablé à la noix de coco</p>	<p>Rilliette de maquereau Pain de mie</p> <p>Fish burger</p> <p>Gratin de pommes de terre grenaille au fromage à raclette et à la béchamel</p> <p>Pommes de terre au romarin</p> <p>Fromage frais petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>