

Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 02 au 06 Septembre 2024

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Macédoine vinaigrette Salade de betteraves rouges	Salade de concombres Salade de tomates Vinaigrette à la moutarde	Salade verte Vinaigrette au vinaigre balsamique	**Menu de la rentrée** Sirop grenadine Melon jaune Pastèque	Houmous de pois chiches Pain de mie Tartinade de haricots blancs
Plat protidique	Raviolis gratinés à l'emmental	Enchiladas	Dés de colin d'Alaska PMD sauce au curry	Nuggets de poulet et ketchup	Sauté de bœuf sauce aux olives
Sa garniture		Tortilla de blé	Carottes persillées	Pommes de terre quartier avec peau	Courgettes persillées
Produits laitiers au choix	Saint Nectaire Gouda	Yaourt aromatisé saveur citron Yaourt nature sucré	Brie	Petit fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Fromage frais cantafrais ail et fines herbes Fromage frais cantadou
Desserts au choix	Dessert lacté saveur chocolat Dessert lacté saveur vanille	Fruit frais au choix*	Beignet à la framboise	Smoothie ananas passion	Fruit frais au choix*

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Œuf de poule élevée en plein air



Viande Bovine Française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 09 au 13 Septembre 2024

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Brisure de brocolis en salade Vinaigrette à la moutarde Radis roses et beurre	Œuf dur mayonnaise  Œuf dur sauce cocktail 	Salade à la mexicaine	Amuse-bouche : figue Salade de tomates et mozzarella râpée Salade de concombres Vinaigrette au basilic	Chou chinois à la vinaigrette Carottes râpées Vinaigrette à la moutarde
Plat protidique	Filet de merlu sauce coco et citron vert 	Boullgour sauce tajine marocain, pois chiches et raisins secs 	Poulet rôti au jus 	Sauté de bœuf sauce crème champignon 	Sauté de porc sauce aux pruneaux S/P : Sauté de dinde sauce aux pruneaux
Sa garniture	Riz 		Haricots beurre à l'ail	 Coquill'Othes 	Petit pois
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature et sucre Fromage frais aux fruits	Pont l'Evêque  Edam	Tomme blanche	Fromage frais Fraidou Fromage frais Petit moulu ail et fines herbes	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage sucré
Desserts au choix	Fruit frais au choix 	Mousse au chocolat noir Mousse au chocolat au lait	Compote de pomme framboise allégée en sucre	Fruit frais au choix* 	Gâteau aux haricots blancs et myrtille

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Viande Bovine Française

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 16 au 20 Septembre 2024

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de lentilles Salade de pois chiches	Galantine de volaille et cornichon Salami et cornichon	Salade de concombres Vinaigrette à la moutarde	Céleri râpé Carottes râpées Vinaigrette à la moutarde	Pastèque Melon type Melon charentais
Plat protidique	 Sauté de bœuf sauce parpika persillée 	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic 	Jambon chaud sauce charcutière S/P : Jambon de dinde sauce charcutière	Cordon bleu et ketchup 	Hoki sauce armoricaine 
Sa garniture	Carottes à l'ail		 Brocolis persillés	Ratatouille à la niçoise	Semoule 
Produits laitiers au choix	Emmental Mimolette	Munster Saint Paulin 	Yaourt aromatisé	Bûche de lait de mélange Coulommiers	Fromage frais Tartare nature Fromage frais demi-sel
Desserts au choix	Dessert lacté saveur vanille nappé au caramel Flan gélatiné à la vanille	Fruit frais au choix* 	Flan pastei nata 	Fruit frais au choix* 	Eclair parfum chocolat Eclair parfum vanille

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Viande Bovine Française

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 23 au 27 Septembre 2024

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Courgettes râpées ciboulette Radis et beurre	Salade verte et oignons frits Salade verte et croutons Vinaigrette à la framboise	Céleri rémoulade	Salade de concombres Salade tomates et maïs Vinaigrette à la moutarde	Rillettes de thon Rillettes de sardines et céleri Pain de mie
Plat protidique	Riz pilaf sauce curry pois chiche épinards graine de courge 	Bolognaise de bœuf sauce tomate 	Emincé de dinde sauce au romarin 	Dés de colin sauce marseillaise 	Sauté de veau sauce au curry  
Sa garniture		Rigol'Othes	Cordiale de légumes	Boulgour 	Haricots coco au thym
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré Yaourt nature aromatisé	Edam Gouda  	Camembert 	Cantal  Tomme noire	Fromage frais rondelé ail et fines herbes Fromage frais tartare nature
Desserts au choix	 Compote aux fruits  Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit frais au choix 	Fruit frais	Gâteau aux pommes	Fruit frais au choix * 

 Produit issu de
l'Agriculture Biologique

 Viande Bovine Française

 Œuf de poule élevée en
plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Taboulé Salade de pommes de terre	Macédoine Vinaigrette Salade de betterave Vinaigrette à la moutarde	Œuf dur sauce cocktail	Salade de tomates au basilic Salade de tomates et cœur de palmier Vinaigrette à la moutarde	Chou blanc et raisin sec Salade coleslaw Vinaigrette à la moutarde
Plat protidique	Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé et son quartier de citron 	Saucisse chipolatas S/P : Saucisse de volaille façon chipolatas	Farfalles sauce champignon à la crème et noisette 	Sauté de bœuf sauce forestière 	Poulet rôti sauce marengo 
Sa garniture	Epinard à la béchamel	Lentillons de campagne mijotés au lait  		Riz 	Petits pois
Produits laitiers au choix	Bûche lait de mélange Carré	Fromage frais Cantafrais Fromage frais Petit cotentin	Tomme blanche	Petit fromage frais sucré Petit fromage aux fruits	Saint Nectaire Saint Paulin 
Desserts au choix	Fruit frais au choix 	Gaufre liégeoise Gaufre nappée chocolat	Cubes de poires au sirop	Fruit frais au choix * 	 Crème dessert chocolat  Crème dessert à la vanille

 Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

 Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable