

Menus communs 2024 / 5 composantes

Du 07 au 11 Octobre 2024

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte et dés de mimolette Salade verte et œuf dur Vinaigrette à la moutarde	Salade de blé aux légumes Salade de pâtes	Pastèque	Salade de haricots beurre à l'échalote Courgettes râpées à la ciboulette	Macédoine mayonnaise Salade de betterave rouges Vinaigrette à la framboise
Plat protidique	Nuggets de poulet et ketchup	Dés de colin sauce au curry 	Rôti de porc sauce façon fermière S/P : Rôti de dinde sauce façon fermière	Chili sin carné 	Sauté de bœuf sauce origan et tomates 
Sa garniture	Blé	Carottes persillées 	Coquill'Othes 	Riz 	Haricots verts à l'ail
Produits laitiers au choix	Bleu d'Auvergne  Tomme blanche	 Yaourt nature et sucre Yaourt nature aromatisé 	Fromage blanc sucré	Emmental Mimolette	Fromage frais Saint Moret Fromage frais petit moulu ail et fines herbes
Desserts au choix	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille sur lit de caramel	 Fruit frais au choix	Cubes de pêches au sirop	Fruit frais au choix 	Cake au chocolat et à la noix de coco

 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 14 au 18 Octobre 2024

La Semaine des saveurs : les épices en cuisine



Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	** L'inde & le curry** Céleri râpé Vinaigrette au gingembre, curry et citron vert	** La Jamaïque & Les épices douces** Salade iceberg façon chimichurri (ciboulette, persil, coriandre, ail, paprika)	**Le Moyen Orient & Le cumin** Carottes râpées Vinaigrette au cumin et à la coriandre	**Le Japon & Chou blanc Vinaigrette soja aigre douce et sésame 	**La France & Les herbes de Provinces** Panais rémoulade aux pomme
Plat protidique	Emincé de dinde sauce pomme curry crémée	Dés de colin sauce 4 épices	Tajine marocain, semoule, pois chiches et amande	Rôti de porc sauce caramel	Sauté de bœuf sauce fines herbes
Sa garniture	Chou-fleur persillé	Boulgour		Riz	Petits pois à la provençale
Produits laitiers au choix	Edam	Fromage frais demi sel	Camembert	Fromage fondu Vache qui rit	Cantal
Desserts au choix	Banane sauce chocolat	Fromage frais et coulis de mangue	Cake aux épices et crème fouettée	Nashi	Fruit frais de saison

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 21 au 25 Octobre 2024 – Vacances scolaires

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tartinade de haricots blancs Pain de mie	Salade de concombres suce fromage frais ail et fines herbes	Chou chinois Vinaigrette à la moutarde	Saucisson à l'ail et cornichon S/P : Galantine de volaille et cornichon	Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la framboise
Plat protidique	Cuisse de poulet sauce tomate 	Omelette sauce basquaise 	Sauté de bœuf sauce colombo 	Hoki sauce bretonne 	Sauté de porc sauce au thym S/P : Sauté de dinde sauce au thym
Sa garniture	Courgettes à l'ail 	Pommes de terre persillées	Haricots beurre à l'ail	Riz 	Lentillons de Champagne mijotés au lait  
Produits laitiers au choix	Fromage frais Cantafrais	Saint Nectaire 	Petit fromage frais sucré	Yaourt aromatisé au citron  	Carré 
Desserts au choix	Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Fruit frais	Fruit frais



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 28 Octobre au 01 Novembre 2024 – Vacances scolaires

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pâtes	Carottes râpées Vinaigrette à la moutarde	Macédoine Vinaigrette	Chou rouge Vinaigrette à la moutarde	FERIE
Plat protidique	Colin d'Alaska pané au riz soufflé et son quartier de citron	Riz korma patate douce, edamame	Sauté de bœuf sauce provençale	Rôti de dinde porc sauce au curry	
Sa garniture	Ratatouille		Riggol'Othes	Brocolis persillés	
Produits laitiers au choix	Mimolette	Pont l'Evêque	Pointe de brie	Fromage blanc sucré	
Desserts au choix	Fruit frais	Crème dessert saveur caramel	Fruit frais	Cake à la carotte	

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