












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 pommes
Plat protidique	Emincé de dinde sauce pommes curry crémeuse 	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	Boullgour		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 <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Saucisson à l'ail et cornichon S/P : Galantine de volaille et cornichon	Salade de betteraves rouges <i>Vinaigrette à la framboise</i>
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



Viande Bovine Française



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable