






# MENUS

**Semaine du 1<sup>er</sup> au 2 septembre 2022**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p><b>Concombres en vinaigrette</b> Rillettes de thon et salade</p> <p>●●●●</p> <p> <b>Steak haché</b> Frites Haricots verts</p> <p>●●●●</p> <p><b>Petit moulé ail et fines herbes</b> Petits filous</p> <p>●●●●</p> <p>Tarte aux pommes <b>Poires au sirop sauce chocolat</b></p>	<p>Carottes râpées <b>Salade de tomates</b></p> <p>●●●●</p> <p>Beignets de poisson  Blé au bouillon Poêlée de légumes</p> <p>●●●●</p> <p><b>Yaourt nature</b>  Tomme blanche</p> <p>●●●●</p> <p>Liégeois chocolat <b>Compote</b></p>	
				<b>Goûters</b>

*En gras : Maternelles*

*Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.*



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement



Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique












Viande Bovine Française



# MENUS

## Semaine du 5 au 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Assiette de charcuteries et cornichons <b>Salade grecque</b> ●●●●  Cordon bleu Semoule  Ratatouille ●●●● Samos <b>Fromage blanc</b> ●●●● <b>Flan caramel</b> Fruit de saison	Salade campagnarde <b>Pastèque</b> ●●●● Boulettes végétales à la tomate  Pâtes Haricots plats ●●●● <b>Yaourt vanille</b> Saint Nectaire laitier ●●●● <b>Tarte croisillon aux abricots</b> Fruit de saison	<b>Restauration fermée</b>	<b>Salade d'avocat, tomates et olives</b> Melon ●●●●  Poulet rôti Pommes vapeur au jus Courgettes sautées ●●●● <b>Petit moulé nature</b> Yaourt aux fruits  ●●●● Gâteau moelleux au citron <b>Fruit de saison</b>	Salade au surimi <b>Radis crocq'au sel et beurre</b> ●●●● Colin en persillade  Riz Chou-fleur gratiné ●●●● <b>Yaourt nature</b> Tomme blanche ●●●● Liégeois vanille <b>Compote</b>
<b>Goûters</b>				
Viennoiserie Petit sucré Fruit de saison	  Pain  Kiri Compote		Prince goûter Petits filous Fruit de saison	Barre bretonne Fromage blanc Jus de fruit

*En gras : Maternelles*

*Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.*



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement



Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique










Viande Bovine Française




# MENUS


## Semaine du 12 au 16 septembre 2022


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Coleslaw</b> Salade de mâche et croûtons</p> <p>●●●●</p> <p>Pané de hoki</p> <p> Boulgour</p> <p>Brocolis sautés à l'ail</p> <p>●●●●</p> <p>Petits suisses</p> <p><b>Emmental</b></p> <p>●●●●</p> <p>Pastèque</p> <p><b>Glace</b></p>	<p>Tomates mozzarella</p> <p><b>Betterave à la fête</b></p> <p>●●●●</p> <p>Boulettes de bœuf au curry</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Haricots beurre</p> <p>●●●●</p> <p>Brie</p> <p><b>Fromage blanc au miel</b></p> <p>●●●●</p> <p>Pêches au sirop</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Restauration fermée</p>	<p> <b>Melon</b></p> <p>Taboulé à la menthe</p> <p>●●●●</p> <p>Croustillant à l'emmental</p> <p> Blé</p> <p>Tomates provençales</p> <p>●●●●</p> <p><b>Petit moulé ail et fines herbes</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>●●●●</p> <p><b>Donuts</b></p> <p>Compote</p>	<p><b>Concombre au fromage blanc</b></p> <p>Salade composée</p> <p>●●●●</p> <p>Escalope de volaille</p> <p> Pâtes</p> <p>Carottes caramélisées à l'ail</p> <p>●●●●</p> <p>Carré président</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p>●●●●</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
<b>Goûters</b>				
<p>  Pain</p> <p>Baby bel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gaufrette chocolat</p> <p>Petit sucré</p> <p>Compote</p>		<p> Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brownie</p> <p>Petits filous</p> <p>Jus de fruits</p>

*En gras : Maternelles*

*Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.*

 Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement






















 Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique

 Viande Bovine Française



# MENUS

## Semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs mayonnaise <b>Salade composée</b>   Steak haché Purée de patate douce Poêlée méridionale  Yaourt nature sucré <b>Saint Paulin</b>  <b>Crêpe au sucre</b> Fruit de saison	 <b>Carottes râpées</b> Macédoine de légumes   Omelette au fromage Courgettes persillées Pommes sautées  Tomme grise  <b>Petits suisses aux fruits</b>  Mousse chocolat <b>Compote</b>	<b>Restauration fermée</b>	Salade de mâche, croûtons et mimosa <b>Saucisson à l'ail fumé et cornichons</b>  Beignets de calamar  Semoule Légumes à couscous  Camembert <b>Yaourt aux fruits</b>  Litchis au sirop <b>Fruit de saison</b>	Rillettes de thon <b>Salade verte et cœurs de palmier</b>   Paupiette de veau aux champignons Purée de pomme de terre et panais  Bûche de chèvre  <b>Fromage blanc</b>  Banane sauce chocolat et crème anglaise <b>Fruit de saison</b>
Goûters				
Tronche de cake Petit sucré Fruit de saison	  Pain Saint Moret Fruit de saison		Madeleines Petits filous Compote	Prince goûter Yaourt à boire Fruit de saison

**En gras : Maternelles**

*Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.*



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement



Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique












Viande Bovine Française





## Semaine du 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade grecque <b>Œufs mimosa aux herbes</b> 101010 Nuggets à l'emmental  Riz Ratatouille 101010 Coulommiers <b>Fromage blanc</b> 101010 Crème dessert caramel <b>Fruit de saison</b>	Surimi, mayonnaise aux herbes <b>Salade de tomates et maïs</b> 101010 Boulettes d'agneau au curcuma  Pâtes Poêlée wok 101010  <b>Yaourt sucré</b> Saint Nectaire laitier 101010 Tarte aux pommes <b>Fruit de saison</b>	<b>Restauration fermée</b>	<b>Salade de cœurs de palmier, tomates et pois chiches</b>  Carottes râpées et chou rouge 101010  Fricassée de volaille à l'estragon Pommes vapeur Haricots verts 101010 <b>Yaourt aromatisé</b> Brie 101010 <b>Prunes au sirop</b> Fruit de saison	Concombre vinaigrette <b>Salade composée</b> 101010 Filet de colin à la Dieppoise  Boulgour Poêlée de légumes 101010 <b>Petits filous</b>  Kiri 101010 Liégeois vanille <b>Compote</b>
<b>Goûters</b>				
Gaufrette vanille Fromage blanc Fruit de saison	Viennoiserie Petit sucré Compote		  Pain et confiture Petits filous Jus de fruits	Brownie Lait Fruit de saison

*En gras : Maternelles*

*Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.*



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement





Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



## Semaine du 3 au 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Nems de volaille <b>Tomates au basilic</b></p> <p>10 10 10 </p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes au fromage Chou romanesco</p> <p>10 10 10 </p> <p><b>Emmental</b> Yaourt aux fruits</p> <p>10 10 10 </p> <p><b>Ile flottante</b> Fruit de saison</p>	<p><b>Quiche aux poireaux</b> Salade composée</p> <p>10 10 10 </p> <p>Steak végétal Poêlée de légumes à la Provençale Riz pilaf</p> <p>10 10 10 </p> <p>Vache qui rit  <b>Yaourt nature sucré</b></p> <p>10 10 10 </p> <p>Crème dessert chocolat <b>Fruit de saison</b></p>	<p>Restauration fermée</p>	<p><b>Salade de mâche, croûtons et mimosa</b> Concombre à la menthe</p> <p>10 10 10 </p> <p>Saumon à la crème d'aneth Pommes vapeur Haricots plats</p> <p>10 10 10 </p> <p><b>Samos</b> Yaourt à la vanille</p> <p>10 10 10 </p> <p><b>Crumble aux pommes</b> Pêches au sirop</p>	<p>Salade frisée, betterave et emmental <b>Salade au thon et olives noires</b></p> <p>10 10 10 </p> <p>Poulet aux épices douces Semoule Légumes tajine</p> <p>10 10 10 </p> <p>Tomme blanche  <b>Fromage blanc</b></p> <p>10 10 10 </p> <p>Crêpe au sucre <b>Compote</b></p>
Goûters				
<p>Prince goûter Petits filous Fruit de saison</p>	<p>Céréales Lait Compote</p>		<p>Viennoiserie Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Pain Carré président Fruit de saison</p>

*En gras : Maternelles*

*Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.*



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement

























Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



## Semaine du 10 au 14 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage <b>Salade de crudités et mozzarella</b>   Haché de veau  Blé Duo de haricots  Petit moulé nature  <b>Yaourt nature sucré</b>  <b>Eclair chocolat</b> Fruit de saison	Salade composée <b>Taboulé</b>  Cœur de merlu  Riz Fondue de poireaux  <b>Coulommiers</b> Yaourt aromatisé  Poires au sirop, crème anglaise <b>Fruit de saison</b>	<b>Restauration fermée</b>	<b>Salade d'avocats et tomates</b> Betteraves et feta  Lasagnes végétariennes Mélange de salades  Saint Nectaire laitier <b>Fromage blanc</b>  <b>Gaufre au sirop d'érable</b> Fruit de saison	 Carottes râpées <b>Terrine de lapin et cornichons</b>   Merguez  Boulgour Ratatouille  <b>Tomme grise</b> Yaourt aux fruits mixés  Tiramisu <b>Fruit de saison</b>
<b>Goûters</b>				
Roulé aux fruits Petits suisses aux fruits Compote	  Pain  Baby bel Fruits de saison		Marbré chocolat Lait Fruit de saison	Tronche de cake Petits filous Jus de fruits

*En gras : Maternelles*

*Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.*



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement










Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



## Semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de champignons <b>Pizza aux légumes</b> ●●●●●  Omelette au fromage Petit pois-carottes Pommes vapeur ●●●●● Brie <b>Fromage blanc</b> ●●●●● <b>Banane sauce chocolat</b> Fruit de saison	<b>Salade grecque</b> Macédoine de légumes ●●●●●  Paupiette de lapin à la moutarde Pâtes Haricots verts ●●●●● <b>St Moret</b>  Yaourt nature sucré ●●●●● <b>Crêpe au sucre</b> Compote	<b>Restauration fermée</b>	<b>Rillettes de sardine</b> Œuf mayonnaise ●●●●● Feuilleté au saumon Poêlée de légumes aux champignons ●●●●● <b>St Paulin</b> Yaourt aromatisé ●●●●● Clafoutis aux cerises <b>Fruit de saison</b>	Coleslaw <b>Salade composée</b> ●●●●●  Poulet basquaise Riz Courgettes au thym ●●●●● Bûche de chèvre <b>Petit sucré</b> ●●●●● Crème caramel <b>Fruit de saison</b>
<b>Goûters</b>				
Madeleines Petit sucré Fruit de saison	Barre bretonne Petits filous Fruit de saison		Palmiers feuilletés Fromage blanc Compote	  Pain  Kiri Fruit de saison

*En gras : Maternelles*

*Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.*



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement



Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

