











Menus

Semaine du 30 Août au 3 Septembre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			LES ÉVÈNEMENTS DU CALENDRIER	
<p>Pizza aux olives</p> <p>Crêpe champignon</p> <p>Haricots vert à l'ail</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre sauce bulgare </p> <p>Gratin de pâtes Mozza, Cheddar </p> <p>Fondue carré</p> <p>Fromage blanc et brisures</p>	<p>Riz à la tomate et aux olives</p> <p>Bœuf  à la bordelaise</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Camembert </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>REPAS DE RENTREE Grenadine</p> <p>Duo de melon et pastèque</p> <p>-</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Pommes smiles</p> <p>-</p> <p>Yaourt nature </p> <p>-</p> <p>Cône glacée à la vanille</p>	<p>Tomates mozzarella</p> <p>Parmentier de poisson  </p> <p>Cantal </p> <p>compote </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



: Origine France : Pêche durable













Menus

Semaine du 6 au 10 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				LES NOUVEAUTÉS DU CHEF
Betteraves vinaigrette	Pastèque	Taboulé à la menthe	Radis roses	Salade verte petits pois fèves, tomates et vinaigrette brebis
Boulettes au bœuf sauce tomate	Sauté de veau marengo 	Omelettes	Chipolatas 	Colin d'Alaska pané 
Boulgour	Carottes	Haricots beurre persillés	Truffade 	Courgette braisées, pâtes
Petit Cotentin 	Saint Nectaire 	Yaourt nature 	Yaourt aromatisé Bassignac 	Emmental 
Fruit de saison	Entremets flan saveur praliné	Salade de fruits frais	Compote pomme	Brownie au chocolat 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits











: Origine France : Pêche durable



Menus de la Semaine du 13 au 17 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	REPAS BIO		LES NOUVEAUTÉS DU CHEF	
Crêpe au fromage	Salade verte  BIO	Melon	Tomate vinaigrette	Salade de torti aux trois couleurs
Colin d'Alaska  sauce Basquaise	— Penne rigate  BIO	Boeuf braisé façon pasticada (carotte, cèleri et pruneau)	Fondant au fromage de brebis et Brocolis	Aiguillettes de poulet sauce barbecue
Epinards, pommes de terre	sauce bolognaise (viande hachée Bio)  Emmental râpé	 Carottes rondelles	 Riz	Haricots plats à l'ail
Yaourt nature	— Fruit  de saison BIO	Gouda	Cantal 	Croc'lait
Fruit de saison		Roulé à la framboise	Pêche au sirop	Glace

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits












: Origine France

: Pêche durable



Menus de la Semaine du 20 au 24 Septembre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et dés d'Edam	Concombres vinaigrette	Melon	Quiche lorraine	Carottes râpée vinaigrette
Cordon bleu	Pizza 3 fromages	Sauté de dinde à la niçoise	Bœuf bourguignon 	Emincé de thon sauce armoricaine
Purée	Ratatouille	Semoule	Haricots verts Bio 	 Riz 
Fromage blanc 	Petit filou 	Saint Nectaire 	Yaourt nature 	Coulommiers 
Compote pomme cassis	Fruit de saison	Flan saveur vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Fromage AOP













: Origine France : Pêche durable



Menus de la Semaine du 27 Septembre au 1^{er} Octobre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Beignets Stick mozzarella, sauce tomate</p> <p>Macaroni</p> <p>Cantafrais </p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Radis roses et beurre</p> <p>Sauté de porc sauce Caramel</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres rondelles</p> <p>Beignet Calamar</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Compote de poires</p>	<p>Salade de riz et chorizo</p> <p>Sauté de bœuf aux olives  </p> <p>Bouquetière de légumes</p> <p>Tomme blanche </p> <p>Tarte Au pommes </p>	<p>Saucisson et cornichon </p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits











: Origine France : Pêche durable



Menus de la Semaine du 4 au 7 octobre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			LES NOUVEAUTÉS DU CHEF	
<p>Salade de lentilles lardon et pomme verte</p> <p>Aiguillette de poulet sauce moutarde</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Fraidou </p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Œuf dur mimosa</p> <p>Nuggets de fromage Sauce fromage</p> <p>Semoule</p> <p>Petit filou </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Steak haché de bœuf au jus</p> <p>Haricot beurre à l'ail</p> <p>Gouda </p> <p>Semoule au lait </p>	<p>Salade verte et dés de mimolette</p> <p>Sauté de dinde sauce crème</p> <p>Courgette au paprika</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Banana cake surprise </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Blaff dés de poisson blanc </p> <p>Serpentini</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



: Origine France

: Pêche durable



Menus de la Semaine du 11 au 15 octobre 2021



Semaine de la découverte du goût : Les régions de France

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou-fleur	Riz de Camargue IGP	Pruneau	Cantal	Châtaigne
<p>Potage façon Dubarry (chou fleur, crème), croûtons</p> <p>Emincé de porc sauce charcutière</p> <p>Pommes de terre cube rissolées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz de Camargue IGP pesto et mimolette</p> <p>Daube de bœuf à la provençale</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Petit moule</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Mousse de canard et chutney de pruneau</p> <p>Œufs florentine</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Saucisse Chipolata</p> <p>Purée au cantal</p> <p>Poire</p> <p>Façon Belle-Hélène, (Chocolat, chantilly)</p>	<p>Carotte râpée aux raisins</p> <p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Brocolis</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Cake à la châtaigne</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



: Origine France : Pêche durable

