

# Menus de la Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>				<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
<p>Haricots verts Pomme de terre ciboulette</p> <p>Nuggets de pois chiche</p> <p>Brocolis et curry</p> <p>Fromage blanc sucré Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Chouquette Fruit Jus d'ananas</p>	<p>Chou blanc Cèleri rémoulade</p> <p>Beignets de calamar</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt sucré Ferme Sigy (77)</p> <p>Gaufre chocolat</p> <p>Sablé Yaourt aromatisé Sirop menthe</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Boulette de bœuf Sauce façon pasticada</p> <p>Carotte</p> <p>Cantal Pont l'évêque</p> <p>Compote multi fruit Compote pomme abricot</p> <p>Génoise chocolat Fruit Jus d'orange</p>	<p>Macédoine Tomate</p> <p>Saute de porc*</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Pain confiture Petit fromage frais aux fruits Jus de raisin</p>	<p>Salade verte crouton Poireaux</p> <p>Sauce tomate lentille Façon bolognaise</p> <p>Penne</p> <p>Coulommiers Emmental</p> <p>Lacté gélifié chocolat Lacté gélifié vanille</p> <p>Gâteau fourré chocolat Petit fromage blanc frais sucré Sirop d'orange</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Tout commence au quotidien

\* Plat à base de porc.

# Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu anti-gaspi</b>	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
<p>Pamplemousse Salade </p> <p>Escalope de dinde Sauce tomate </p> <p>Duo de carotte</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature  </p> <p>Fruit de saison au choix  </p>	<p>Chou rouge  </p> <p>Carotte râpé </p> <p>Vinaigrette soja sésame</p> <p>Sauce teriyaki aux légumes </p> <p>Riz </p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Fromage frais rondelle </p> <p>Compote de Marcoussis </p>	<p>Velouté patate douce orange</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Boulgour </p> <p>Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature  </p> <p>Banane sauce chocolat  </p>	<p>Panais rémoulade pomme Tomate  </p> <p>Poisson meunière</p> <p>Petit pois</p> <p>Beaufort Gouda    </p> <p>Cake crème de marron</p>	<p>Brocolis Chou-fleur</p> <p>Enchiladas haricot rouge maïs </p> <p>Fromage blanc sucré Fromage blanc nature  </p> <p>Fruit de saison au choix  </p>
<p>Gaufrette chocolat Yaourt nature sucré Sirop de grenadine</p>	<p>Pain chocolat Petit fromage frais fruité Jus multi fruit</p>	<p>Petit beurre Fruit Sirop de menthe</p>	<p>Gâteau fourré abricot Compote de pomme Jus de raisin</p>	<p>Pain Fromage a tartiner Jus de pomme</p>

\* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

## Les épices



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
Poireaux Cœur de palmier maïs	Salade verte   vinaigrette aux herbes Betterave	Tartinade de haricots rouges <b>aux épices</b> <b>mexicaines</b> Pain polaire	Endives vinaigrette agrumes cannelle Lentilles	Crêpe emmental
Colin d'Alaska  Sauce <b>aux épices douces</b>	Nugget de blé Sauce fromage blanc à la menthe et <b>épices kebab</b>	Steak haché de Bœuf  sauce tomate	Sauté de dinde  Sauce pommes <b>curry</b> crémée	Sauce pois chiche épinard <b>tandoori</b> et pois chiche rôtis 
Purée de pommes de terre à la <b>noix de muscade</b>	Haricots verts	Carottes au <b>cumin</b>	Pomme de terre quartier avec peau	Penne 
Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucré 	Fromage frais Demi-sel  Fromage frais  Chanteneige 	Camembert   Tomme blanche 	Yaourt brassé citron  Yaourt brassé framboise 	Edam  Saint Paulin 
Fruit de saison aux choix  	Compote de pomme poire et cardamone	Ile flotante	Cake aux <b>épices</b> et crème anglaise	Fruit de saison aux choix  
Pain emmental Jus de pomme	Gaufrette chocolat Yaourt nature Sirop de menthe	Gâteau fourré chocolat Compote Jus multfruit	Sablé Fruit Sirop d'orange	Chouquette Petit fromage frais fruit Jus d'orange



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer durable



aide UE à  
destination  
des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origin  
Contrôlée ou  
Appellation Origin  
Protégée



\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2024

## vacances



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		
Brocolis Chou-fleur Vinaigrette chimichurri  Crispidor au fromage  Lentilles  Comte Cantal  Fruit de saison au choix	Endive, crouton et noix Fond d'artichaut  Fricassé de poisson Sauce armoricaine  Gratin de chou-fleur  Fromage blanc sucré Fromage blanc nature  Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir	Chou rouge Salade verte  Sauce bolognaise végétal  Spaghetti  Coulommiers Gouda  Fruit de saison au choix	Boulgour tomate poivron Salade de pate sauce cocktail  Sauté de bœuf Sauce orientale  Semoule  Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré  Compote tout fruit Compote pomme	Cake fromage  Cordon bleu  Haricots beurre  Pont l'évêque Comté  Fruit de saison au choix
Madeleine Petit fromage frais aux fruits Sirop de menthe	Pain et pate a tartiner Yaourt aromatisé Jus multifruit	Gâteau fourré chocolat Compote de pomme Jus d'ananas	Gaufrette vanille Fruit Sirop de fraise	Croissant Petit fromage frais sucré Jus d'orange



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 28 Octobre au 01 Novembre 2024

## vacances



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>	
<p>Betterave Chou blanc</p> 	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Curry de pois chiche et épinards</p> <p>Riz</p> 	<p>Carottes râpées Panais rémoulade aux pommes</p>  	<p>Chou rouge Lentilles Vinaigrette framboise</p>  	<h1>Férié</h1>
<p>Colin d'Alaska pané riz soufflé</p> 	<p>Gouda Edam</p> 	<p>Sauté d'agneau sauce navarin</p> 	<p>Parmentier à la provençale</p>	
<p>Haricots verts</p>	<p>Crème dessert saveur caramel</p> 	<p>Purée de patate douce</p>	<p>Beaufort Fourme d'Ambert</p> 	
<p>Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature</p> 	<p>Crème dessert chocolat</p> 	<p>Fromage fondu croc lait Fromage frais demi-sel</p> 	<p>Cake au chocolat</p> 	
<p>Fruit de saison au choix</p> 		<p>Beignet framboise</p> 		
<p>Pain et confiture Yaourt aromatisé Jus d'ananas</p>	<p>Cookie Petit fromage blanc aux fruits Jus de raisin</p>	<p>Sablé Compote Jus de pomme</p>	<p>Biscuit nappé chocolat Petit fromage frais sucré Sirop d'orange</p>	



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Décongelé



aide UE à destination des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée ou Appellation d'origine Protégée



\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien