

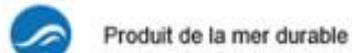
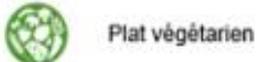
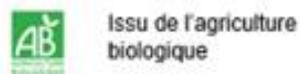
# Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024



— Découvrir pour mieux grandir —



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu de la rentrée</b>	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>	
Lentille Macédoine	Concombre Salade verte	Carotte râpé Cœur de palmier	Melon Pastèque	Betterave Tomate
Ravioli	Dalh de lentille coraille	Filet de hoki Sauce citron	Omelette	Sauté de bœuf Sauce gardiane
Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé framboise	Riz	Courgette persillée	Coquillette	Carotte à l'ail
Fruit de saison au choix	Fromage fondu vache qui rit Fromage frais demi-sel	Saint Nectaire Saint Paulin	Camembert Pont l'évêque	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
Gâteau fourré abricot Compote Sirop de menthe	Compote de Marcoussis	Donuts	Lacté gélifié chocolat Lacté gélifié vanille	Fruit de saison au choix
	Madeleine longue Fromage frais sucré Jus d'orange	Langue de chat Yaourt nature Jus multifruit	Gaufrette vanille Fruit Jus de raisin	Génoise framboise Yaourt aromatisé Sirop grenadine



aide UE à destination des écoles

\* Plat à base de porc.



# Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
Feuilleté au fromage	Salade verte oignon frit Tomate  	Carotte sauce coleslaw Chou blanc sauce coleslaw  	Betterave maïs Cèleri rémoulade  	Chou-fleur Concombre  
Colin pané riz soufflé 	Couscous végétarien 	Sauté de dinde Sauce blanquette 	Cordon bleu	Boulette de sarrasin lentille 
Haricot vert	Semoule	Riz 	Penne 	Purée de carotte
Cantal Gouda   	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature 	Fromage frais demi-sel Fromage frais rondelle 	Yaourt aromatisé Yaourt nature 	Comté Brie  
Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir	Fruit de saison au choix  	Ile flottante	Gâteau aux pommes	Fruit de saison au choix  
Pain emmental Jus de pomme	Gaufrette chocolat Yaourt nature Sirop de menthe	Chouquette Petit fromage frais fruit Jus d'orange	Sablé Fruit Sirop d'orange	Gâteau fourré chocolat Compote Jus multifruit



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



aide UE à destination des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Tout commence au quotidien

\* Plat à base de porc.

# Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>				<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
Salade de pate Sauce cocktail Taboulé(semoule)	Melon Pastèque	Pizza au fromage	Salade verte Œuf dur	Brocolis Fond d'artichaud
Crispidor au fromage	Colin d'Alaska Sauce armoricaine	Steack haché de bœuf	Emincé de porc* Sauce paprika	Sauce tomate lentille corail
Riz	Duo de carotte	Ratatouille	Pomme de terre vapeur	Pate fusilli
Yaourt brassé citron Yaourt brassé nature	Beaufort Saint Paulin	Pont l'évêque Camembert	Fromage frais Chanteneige Fromage fondu vache qui rit	Yaourt aromatisé Yaourt aromatisé Ferme de Viltain
Fruit de saison au choix	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison au choix	Compote de pomme Compote pomme banane	Eclair chocolat
Pain barre de chocolat Petit fromage frais sucré Jus de raisin	Cookie Fruit Sirop de fraise	Gaufrette vanille Petit fromage frais nature Jus de pomme	Pain confiture Yaourt nature Sirop menthe	Gâteau fourré framboise Yaourt aromatisé Jus d'orange



Issu de l'agriculture  
biologique



Plât végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine  
Contrôlée ou  
Appellation Origine  
Protégée



Décongelé



aide UE à  
destination  
des écoles

\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
<p>Betterave Pois chiche</p> <p>Dés de saumons Sauce citron</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Croissant Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Salade verte noix Salade verte oignon frit</p> <p>Colin pané riz soufflé</p> <p>Semoule</p> <p>Comte Beaufort</p> <p>Crème dessert chocolat Crème dessert caramel</p> <p>Pain et pâte à tartiner Fruit Jus multifruit</p>	<p>Courgettes râpées Salade texane (h. rouge, maïs)</p> <p>Samoussa de légumes</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais demi-sel Fromage frais croc lait</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Gâteau fourré abricot Compote de pomme Jus d'ananas</p>	<p>Carottes râpées Chou rouge</p> <p>Emince de dinde Sauce aigre douce</p> <p>Coquille</p> <p>Chèvre Saint nectaire</p> <p>Smoothie pomme pêche</p> <p>Gaufrette chocolat Yaourt nature Sirop grenadine</p>	<p>Crêpe emmental</p> <p>Dauphinois courgette pomme de terre basilic</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Pain Fromage à tartiner Jus de pomme</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien