

















































Menu de la semaine

du 29 août au 02 septembre 2022

	Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
PAIN	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  
ENTREE	Tomates  et mozzarella, basilic			Carottes rapées  
PLAT	Hachis parmentier végétal à l'égrené de soja  et pomme de terre 	Capelletti tofu  épinards 	Sauté de poulet  au citron et thym	Filet meunière 
GARNITURE			Haricots verts  et pommes de terre  	Penne rigate  au beurre
FROMAGE		Fromage divers	Brie  	Yaourt nature  
DESSERT	Crème dessert au chocolat 		Pêches  	Banane  
Goûter	Moelleux marbré Pomme	Baguette   Confiture de framboise  Compote de pommes  gourde	Baguette   Confiture de fraise  Lait 	Baguette   Pâte à tartiner  Compote de pommes  gourde






















































 Aide UE à destination des écoles - Fruits  Agriculture biologique  Produits locaux  Label Rouge  Aide UE à destination des écoles – Produits laitiers

 Produit issu de la pêche durable "MSC" ALT Alternatif

Toutes les viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France

Menu de la semaine

du 05 au 09 septembre 2022

	Lundi 05 Menu Sans Viande	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09 Menu Sans Viande
PAIN	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  
ENTREE	Taboulé (semoule )	Batavia et dés de cantal 	Melon	Rillettes de sardines et thon	Oeuf dur  mayonnaise
PLAT	Dahl de lentilles corail  et riz 	Sauté de boeuf  aux oignons	Haut de cuisse de poulet  ou pilon 	Brandade de poisson  (purée )	Boulettes de pois chiches  à la sauce tomate et 4 épices
GARNITURE		Printanière maison 	Carottes  braisées		Semoule 
FROMAGE	Fromage blanc nature  		Kiri  	Yaourt à la framboise  	Emmental  
DESSERT	Pastèque  	Pêche plate	Tarte aux pommes 		Kiwi  
Goûter	Baguette   Kiri   Compote de pommes  gourde	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Yaourt à boire  	Pain tranché  Pâte à tartiner  Nectarine	Confiture de fraise  Pain tranché aux graines de lin  Compote de pommes  gourde	Madeleine  Pomme bicolore  

































 Aide UE à destination des écoles - Fruits  Agriculture biologique  Produits locaux  Label Rouge  Appellation d'Origine Protégée

 Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers  Produit issu de la pêche durable "MSC" ALT Alternatif

Toutes les viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France

Menu de la semaine

du 12 au 16 septembre 2022

	Lundi 12 Menu Sans Viande	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15 Menu Sans Viande	Vendredi 16
PAIN	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  
ENTREE	Concombre  vinaigrette		Carottes rapées 	Melon	Salade de betteraves   et mimolette
PLAT	Omelette  aux fines herbes	Emincé de boeuf  à la tomate	Croque monsieur maison	Raviolis  au tofu et au basilic	Filet de colin  à la crème
GARNITURE	Brocolis  persillés	Blé  et poêlée ratatouille 	Salade verte		Gratin d'épinards  et pommes de terre  
FROMAGE	Bûchette mi-chèvre	Pyrénées		Yaourt nature  	
DESSERT	Orange  	Glace à l'eau	Orange  	Purée de pomme 	Fondant  maison au chocolat
Goûter	Biscuit à la cuillère Lait 	Baguette   Confiture de fraise  Compote de pommes   gourde	Baguette   Pâte à tartiner  Poire  	Fondant  maison au chocolat Raisin blanc  	Baguette   Vache qui rit   Banane  































































 Aide UE à destination des écoles - Fruits  Agriculture biologique  Produits locaux  Aide UE à destination des écoles – Produits laitiers

 Produit issu de la pêche durable "MSC" ALT Alternatif


Toutes les viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France

Menu de la semaine

du 19 au 23 septembre 2022

	Lundi 19 Menu Sans Viande	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23 Menu Sans Viande
PAIN	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  
ENTREE	Concombre  vinaigrette	Houmous de betteraves   et son gressin		Carottes rapées 	Taboulé (semoule )
PLAT	Haché de soja  à la mexicaine	Dos de colin 	Sauté de veau  à la crème	Cubes de saumon  sauce crème	Tartine (pain bio  ), tomate , mozzarella
GARNITURE	Hariocts rouges   et riz 	Poêlée de légumes  et pommes de terre  	Purée de légumes 	Penne rigate  au beurre	
FROMAGE	Brie	Camembert  	Emmental  	Fromage blanc nature  	Yaourt brassé nature  
DESSERT	Cocktail de fruits au sirop	Raisin blanc  	Kiwi  		Banane  
Goûter	Baguette viennoise aux fruits secs  Lait 	Baguette   Kiri   Pomme bicolore  	Baguette   chocolat au lait à croquer  Yaourt à boire  	biscuit  nappé chocolat Compote de pommes  gourde	Pain tranché aux graines de lin  Pâte à tartiner  Raisin blanc  




















































 Aide UE à destination des écoles - Fruits  Agriculture biologique  Produits locaux  Aide UE à destination des écoles – Produits laitiers

 Produit issu de la pêche durable "MSC" ALT Alternatif

Toutes les viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France

Menu de la semaine

du 26 au 30 septembre 2022

	Lundi 26 Menu Sans Viande	Mardi 27	Mercredi 28 Menu Sans Viande	Jeudi 29	Vendredi 30
PAIN	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  	Baguette  
ENTREE	Tomates  et mozzarella, basilic Tomates et mozzarella, basilic	Salade de concombre et poire 			Salade de coquillettes  et tomates
PLAT	Trio riz/boullgour/quinoa 	Sauté de Boeuf  à la provençale	Lasagne végétariennes à l'égrené de soja 	Mafé au poulet 	Filet de poisson  pané
GARNITURE	Poêlée ratatouille 	Pommes de terre rissolées 	Salade verte	Riz 	Brocolis  à la parmesane
FROMAGE	Yaourt brassé nature  		Yaourt nature  	Comté  	
DESSERT	Cône vanille / chocolat	Fromage blanc  coulis de fruits rouges	Purée de pomme 	Raisin blanc  	Poire  
Goûter	Baguette   Bâton de chocolat  chocolat au lait à croquer  Fruit Poire  	Baguette   Carré frais   Raisin blanc  	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Compote de pommes  gourde	Biscuit à la cuillère Lait 	Baguette   Confiture d'abricot  Purée de pomme 

 Aide UE à destination des écoles - Fruits  Agriculture biologique  Produits locaux  Label Rouge  Appellation d'Origine Protégée

 Aide UE à destination des écoles – Produits laitiers  Produit issu de la pêche durable "MSC" ALT Alternatif

Toutes les viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France