
























































Menu du 2 au 27 septembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06 septembre	<p> Salade de tomates Bio et dès d'emmental vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p> Boulettes de soja Haricots verts bio</p> <p>Fraidou</p> <p>LE JOUR DU </p> <p>Compote pommes fraises</p>	<p> Brandade de poisson Salade verte</p> <p> Yaourt nature Bio et sucre</p> <p> Fruit de saison local</p>	<p>Merguez au jus Semoule Bio aux petits légumes</p> <p> Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cocktail de la rentrée (limonade et sirop de grenadine) Pastèque Bio</p> <p> Rôti de bœuf (froid) et mayonnaise Frites</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p> Carottes râpées Bio Vinaigrette au miel</p> <p> Cubes de Hoki panés et citron Courgettes à l'ail</p> <p> Cake au spéculoos et crème anglaise</p>
Goûters	<p>Madeleines longues Lait (commerce équitable) Fruit</p>	<p>Baguette Petit moulé Compote pomme banane</p>	<p> Cake au chocolat Fromage frais sucré Jus de multifruits</p>	<p>Croissant Lait (commerce équitable) Fruit de saison</p>	<p>Baguette céréales et confiture de fraise Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>
Du 09 au 13 septembre	<p>Crêpe au fromage</p> <p>LE JOUR DU </p> <p> Blé Bio & base végétarienne houmous (Pois chiche, julienne de légumes, oignon, ail, épices colombo)</p> <p> Saint Nectaire AOP Fruit de saison Local</p>	<p>Salade de concombres vinaigrette à la ciboulette</p> <p> Emincé de volaille Bio sauce dijonnaise (moutarde,ail, oignon,crème) Purée de pommes de terre</p> <p> Fromage frais nature Bio et sucre</p>	<p> Salade verte Bio & thon vinaigrette à l'échalote</p> <p>Boulettes d'agneau sauce ratatouille Macaronis</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p> Melon Bio</p> <p> Bœuf Bourguignon (champignon,carotte,ail,herbes de Provence) Carottes et pommes de terre</p> <p> Yaourt local aromatisé aux fruits</p>	<p> Filet de lieu noir (frais) sauce lombarde (tomate,ciboulette,ail, crème,oignon,fumet de poisson) Semoule Bio</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûters	<p>Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus de pommes</p>	<p>Pain au chocolat Lait (commerce équitable) Fruit de saison</p>	<p>Fourrandise à la fraise Fromage frais aux fruits Fruit de saison</p>	<p>Baguette de campagne Fromage fondu Fruit de saison</p>	<p> Cake à la vanille Lait (commerce équitable) Compote pommes pêches</p>
Du 16 au 20 septembre	<p>Salade de tomates vinaigrette au basilic</p> <p>LE JOUR DU </p> <p> Haricots rouges Bio sauce chili et riz</p> <p>Edam</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Cordon bleu sans porc</p> <p>Epinards béchamel et pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p> Tarte à la tomate du chef</p> <p> Salade verte Bio</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p> Fruit de saison Local</p>	<p>Pastèque</p> <p> Rôti de veau et jus Boulgour sauce tomate</p> <p> Fromage frais aux fruits Bio</p>	<p> Carottes râpées Bio Vinaigrette au persil</p> <p> Pavé de merlu sauce crème Coquillettes aux petits légumes (carotte, haricots verts, petits pois, navets) fromage râpé</p> <p> Moelleux fromage blanc vanille</p>
Goûters	<p>Baguette et confiture d'abricot Lait (commerce équitable) Fruit de saison</p>	<p>Barre de céréales chocolat banane Fromage frais sucré Jus d'ananas</p>	<p>Baguette céréales Pavé demi- sel Compote de pomme</p>	<p> Cake au caramel Lait (commerce équitable) Fruit de saison</p>	<p>Paint au lait Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>
Du 23 au 27 septembre	<p>Sauté de porc BBC sauce estragon (oignon,ail,estragon,crème) Sauté de dinde sauce estragon Chou fleur et pommes vapeur</p> <p> Yaourt aromatisé Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette à la ciboulette</p> <p>LE JOUR DU </p> <p> Gratin campagnard (Pommes de terre, lentilles, crème,ciboulette, raz el hanout, muscade)</p> <p> Saint Nectaire AOC</p> <p>Gaufre au sucre</p>	<p>Rillettes de sardines</p> <p>Couscous aux boulettes d'agneau et légumes</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p> Carottes râpées Bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p> Sauté de bœuf sauce dijonnaise (moutarde,ail,oignon,crème) Riz et brunoise de légumes (carottes, navet, poireau, céleri)</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Radis rondelles, maïs et dès de mimolette vinaigrette à l'échalote</p> <p>Pavé de colin gratiné au fromage Purée de pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûters	<p>Croissant Fromage frais aux fruits Fruit de saison</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner Lait (commerce équitable) Compote pommes abricots</p>	<p> Cake au citron Yaourt nature et sucre Jus de raisin</p>	<p>Baguette de campagne Fraidou Fruit de saison</p>	<p>Madeleines longues Lait (commerce équitable) Compote de pomme</p>

Menu du 30 septembre au 25 octobre 2024

LE JOUR DU 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	LE JOUR DU 
Du 30 septembre au 4 octobre	 Salade verte Bio et croûtons vinaigrette à la ciboulette Calamars à la romaine & citron Riz carottes et navets Flan au caramel	 Emincé de volaille Bio au jus  Petits pois Bio en étuvé Fraidou Fruit de saison	Steak de colin sauce aurore (Muscade, tomate, fumet de poisson, lait, crème)  Semoule Bio  Fourme D'Ambert AOC  Fruit de saison Local	Salade d'endives et dès d'emmental vinaigrette au miel  Rôti de veau et jus  Haricots verts Bio  Cake Haripoire (Haricots rouges, poires, poudre d'amande)	 Carottes râpées Bio vinaigrette agrumes  Cappelletti (pâtes) sauce tomate Yaourt nature et sucre Purée de pommes cannelle
Goûters	 Cake aux pépites de chocolat Lait (commerce équitable) Fruit de saison	Baguette céréales et miel Fromage frais sucré Jus multifruits	Pain au chocolat Lait (commerce équitable) Compote de pommes ananas	Sablé de Retz Yaourt aromatisé Fruit de saison local	Baguette Petit moulé nature Fruit de saison
Du 07 au 11 octobre	Crêpe au fromage  Colin mariné thym citron Carottes rondelles  Blé bio Fruit de saison	 Boulettes de bœuf bio sauce orientale  Purée de pommes de terre bio Yaourt aromatisé  Purée de pommes Bio	Céleri rémoulade LE JOUR DU   Riz et égrené végétal à l'asiatique (soja, champignons, ail, coriandre)  Gouda Bio Crème dessert au caramel	 Chou rouge bio sauce enrobante à l'ail  Tortis (pâtes) au jambon de dinde sauce fromagère  Fruit de saison local	 Salade Coleslaw Bio  Nuggets de poisson et citron Haricots beurre Gâteau au chocolat et crème anglaise
Goûters	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Jus de pomme	Gaufre au sucre Lait (commerce équitable) Fruit de saison	 Quatre quart Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Pain au lait Yaourt nature et sucre Compote pommes bananes	Baguette de campagne et beurre Lait (commerce équitable) Fruit de saison
Du 14 au 18 octobre Semaine "tous fous du goût"	 Velouté de champignons LE JOUR DU  Croq fromage Epinards et pommes de terre béchamel  Cantal AOC Fruit de saison	 Salade verte Bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Sauté de porc BBC sauce hongroise *Sauté de dinde sauce hongroise Lentilles Flan nappé au caramel	 Steak de colin sauce normande Purée de potiron  Yaourt nature Bio crème de marron  Fruit de saison Local	 Pomelos Bio et sucre  Rôti de bœuf et jus Choux verts et carottes  Cake aux noisettes caramélisées & crème anglaise	Endives aux pommes et dès de mimolette et vinaigrette au miel  Pavé de merlu sauce carottes spéculoos Semoule  Purée de pommes Bio
Goûters	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	 Cake aux pommes Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Madeleines longues Lait (commerce équitable) Compote de pomme	Baguette céréales Fraidou Fruit de saison	Croissant Lait (commerce équitable) Fruit de saison
Du 21 au 25 octobre (vacances scolaires)	Macédoine mayonnaise  Brandade de poisson  Salade verte Bio Dessert lacté au chocolat	 Sauté de bœuf laqué (Gingembre, jus de citron, sucre, soja) Riz basmati  Fromage frais aux fruits Bio Fruit de saison	 Rôti de dinde label rouge sauce blanquette Printanière de légumes  Comté AOP  Fruit de saison Bio	 Chou rouge Bio sauce enrobante à l'ail LE JOUR DU   Tis (pâtes) et petit pois à la crème  Yaourt nature local et sucre  Fruit de saison local	 Carottes râpées Bio et dès de mimolette vinaigrette orientale  Filet de lieu noir (frais) et citron Chou fleur béchamel Chou vanille
Goûters	Moelleux au citron Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Baguette et miel Lait (commerce équitable) Compote pomme fraise	 Cake épautre aux poires Fromage frais sucré Jus de raisin	Baguette de campagne Pavé demi sel Jus multifruits	Pain au chocolat Lait (commerce équitable) Fruit de saison