














Semaine du 02 au 06 Septembre 24














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Acras de morue </p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p>***</p> <p>Légumes du soleil (Tomate, Aubergine, Courgette)</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p><i>C'est la rentrée</i> </p> <p>Melon jaune</p> <p>***</p> <p>Crispidor à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Glace à l'eau </p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde LR </p> <p>sauce aigre douce</p> <p>SV : Saucisse de soja et Blé</p> <p>***</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Gaufre Bruxelloise et coulis de chocolat </p>	<p>Tomates BIO </p> <p>et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives</p> <p>SV : Filet de colin sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage </p> <p>***</p> <p>Coquillettes semi-complètes BIO et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>Comté AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>
<p>Céréales au maïs soufflé</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p>	<p>Fourrandise fourrée chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise 	Carottes râpées et vinaigrette moutarde	Oeuf dur BIO mayonnaise  	Coleslaw	Concombre rondelles BIO et vinaigrette à la moutarde 
***	***	***	***	***
Merlu sauce citron 	Boullgour et tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, raisins secs) 	Bolognaise de bœuf	Escalope de dinde sauce dijonnaise	Davicroquette de poisson (Nuggets de poisson)  
***	***	SV : Sauce thon à la tomate et basilic 	SV : Galette soja tomate basilic	***
Haricots verts	(plat complet)	Pennes rigate et fromage râpé	Carottes et lentilles de Mondreville 	Courgettes
***	***	***	***	***
Brie	Saint Paulin	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé BIO 	Bleu d'Auvergne AOP 
***	***	***	***	***
Fruit	Ile flottante	Fruit BIO 	Smoothie abricot, pomme, banane	Gateau aux haricots blancs et myrtilles
Pain et beurre	Cookie pépites de chocolat	Briochette aux pépites de chocolat	Petit beurre	Pain et confiture
Fromage blanc nature et sucre	Fruit	Lait	Yaourt à boire	Fruit

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de petits pois ***	Tomates et vinaigrette à la moutarde ***	Rosette * et cornichon SV : Accras de morue ***	Betteraves rouges et vinaigrette à la moutarde ***	Iceberg et vinaigrette à la moutarde ***
Parmentier de colin à la purée de pommes de terre BIO  	Sauté de bœuf sauce paprika persil SV : Crispidor à l'emmental ***	Œuf à la coque 	Cuisse de poulet rôti LR aux fines herbes  SV : Calamars à la romaine ***	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic  ***
(plat complet) ***	Carottes BIO 	Frites et ketchup ***	Légumes ratatouille et blé ***	(plat complet) ***
Fromage frais de Campagne et sucre ***	Pont l'Eveque AOP 	Bûche aux laits mélangés ***	Yaourt nature brassé BIO et sucre 	Montcadi croûte noir ***
Purée pomme banane BIO 	Tarte au flan 	Fruit ***	Fruit BIO 	Crème dessert saveur vanille ***
Moelleux aux pommes Lait	Pain et confiture Fruit	Petit beurre Fromage blanc nature et sucre	Marbré chocolat Lait	Pain et pâte à tartiner Fruit

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Semaine du 23 au 27 septembre 2024







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes au basilic *** Sauté de dinde sauce romarin SV : Omelette *** Brocolis *** Gorgonzola AOP *** Fruit BIO	Soupe potiron *** Lasagne provençale *** (plat complet) *** Fromage blanc nature BIO et sucre *** Fruit	Scarole et vinaigrette à la moutarde *** Rôti de bœuf et mayonnaise SV : Finger blé et soja *** Légumes façon maillot (carottes, haricots verts, petit pois) et riz *** Emmental *** Compote pomme allégée en sucre	Concombre rondelles BIO et vinaigrette à la moutarde *** Colin d'Alaska au riz soufflé *** Haricots beurre *** Petit fromage frais aux fruits *** Moelleux aux pommes aux figes	<i>Assiette végétale</i> Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde *** Parmentier de lentilles verte et champignon, purée de butternut *** (plat complet) *** Edam *** Glace à l'eau
Pain et confiture Petit fromage frais nature et sucre	Madeleine Lait	Palmier Lait aromatisé fraise	Pain et beurre Fruit	Barre bretonne Yaourt nature

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette à la moutarde ***	Soupe au brocolis et mascarpone ***	Taboulé ***	Concombre BIO  à la vinaigrette crémeuse ***	Carottes râpées à l'aneth ***
Sauté de porc * sauce moutarde à l'ancienne SV : Crispidor à l'emmental ***	Bolognaise de bœuf  SV : Sauce thon tomate et basilic ***	Escalope de dinde LR  sauce butternut et champignons crémés SV : Filet de colin sauce butternut champignons crémés ***	Quenelles natures sauce tomate  ***	Colin d'Alaska  au riz soufflé  ***
Purée d'haricots verts et pommes de terre ***	Farfalles et fromage râpé ***	Carottes ***	Riz BIO  ***	Brocolis au curry ***
Yaourt BIO aux fruits  ***	Pont l'Evêque AOP  ***	Coulommiers ***	Tomme grise ***	Petit fromage frais aux fruits ***
Compote pomme abricot allégée en sucre ***	Fruit ***	Fruit BIO  ***	Dessert lacté gélifié saveur chocolat ***	Cake chocolat framboise ***
Petit beurre Fruit	Brioche aux pépites de chocolat Petit fromage frais nature et sucre	Madeleine Yaourt à boire	Pain et bâton de chocolat Fruit	Pain et confiture Lait

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Semaine du 07 au 11 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine vinaigrette ***	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***	Soupe de lentilles et lait de coco ***	Salade verte BIO et vinaigrette à la moutarde ***	Panais rémoulade aux pommes ***
Sauté de bœuf jus aux herbes ***	Riz korma végétarien patate douce et édamame ***	Rôti de porc * au jus d'oignons ***	Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés ***	Pavé de colin à la napolitaine ***
Pennes semi-complètes BIO et fromage râpé ***	(plat complet) ***	SV : Crispidor à l'emmental ***	SV : Parmentier aux légumes ***	SV : Pavé de colin à la napolitaine ***
Carré ***	Tomme blanche ***	Fromage frais de campagne et miel ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Yaourt BIO sucré ***
Fruit ***	Crème dessert saveur chocolat BIO ***	Banane topping caramel ***	Smoothie pomme banane ***	Fruit BIO ***
Brioche Jus de pomme	Pain et miel Yaourt aromatisé	Petit beurre Compote pomme fraise	Gauffre Jus d'orange	Pain et confiture Lait

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Semaine du 14 au 18 Octobre 2024 - Semaine du goût - **Les Epices**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe picarde à la betterave	Endives BIO et vinaigrette agrumes cannelle	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines	Salade verte et vinaigrette aux herbes	Concombre et vinaigrette au guacamole
***	***	***	***	***
Pâtes coudes sauce pois chiche, épinards, tandoori	Sauté de dinde LR sauce pommes curry crémée	Rôti de bœuf et ketchup	Nuggets de blé et sauce fromage blanc à la menthe et épices kebab	Pavé de colin d'Alaska au crumble pain d'épices
***	SV : Crispidor à l'emmental	SV : Merlu sauce tomate	***	***
(plat complet)	Semoule BIO	Carottes au cumin	Haricots verts	Purée de pommes de terre à la noix de muscade
***	***	***	***	***
Yaourt aromatisé	Fromage frais rondelé au poivre	Petit fromage frais nature BIO et sucre	Munster AOP	Emmental
***	***	***	***	***
Fruit	Fromage blanc au miel et aux amandes	Fruit BIO	Cake aux épices (cannelle, girofle, gingembre, muscade)	Compote de pomme poire et cardamome
Biscuit nappé chocolat	Pain et confiture	Génoise yaourt fourrée à la fraise	Pain et beurre	Céréales au maïs soufflé
Lait	Fruit	Lait	Jus multifruit	Lait

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Semaine du 21 au 25 Octobre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives et vinaigrette à la moutarde ***	Céleri rémoulade BIO ***	Soupe de poireaux et pommes de terre ***	Coeur de palmier et maïs et vinaigrette ***	Œuf dur mayonnaise BIO ***
Cuisse de poulet LR rôti au jus	Riz sauce pois chiche, tikka massala et graines de courge	Rôti de porc * sauce pruneaux	Sauté de bœuf sauce goulash	Colin d'Alaska au riz soufflé
SV : Tortilla plancha ***	***	SV : Calamars à la romaine ***	SV : Pavé de colin à la napolitaine ***	***
Haricot beurre ***	(plat complet) ***	Farfalles BIO et fromage râpé	Pomme noisette et ketchup ***	Purée de potiron et pommes de terre ***
Cantal AOP	Edam	Fromage frais de campagne et miel	Yaourt aux fruits BIO	Carré
***	***	***	***	***
Gâteau basque	Liégeois au chocolat	Fruit	Fruit	Fruit BIO
Cookie pépites de chocolat	Pain et beurre	Madelaine	Pain et pâte à tartiner	Barre bretonne
Fruit	Jus de pomme	Lait	Compote pomme abricot	Petit fromage frais aux fruits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Semaine du 28 Octobre au 01 Novembre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe carotte au cumin	Coleslaw	Salade de coquillettes au basilic	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	
*** Tajine marocain (patate douce, carottes, pois chiche) et Semoule	*** Emincé de dinde LR sauce dijonnaise	*** Omelette aux fines herbes	*** Nuggets de poisson Davicroquettes	
*** (plat complet)	SV : Beignets sticks à la mozzarella *** Brocolis BIO	*** Epinards à la béchamel	*** Purée de pommes de terre BIO	Férié
*** Yaourt aux fruits BIO	*** Coulommiers	*** Fromage frais ail et fines herbes	*** Saint Paulin	
*** Fruit	*** Cake aux pralines roses	*** Fruit BIO	*** Compote de poire allégée en sucre	
Biscuit tablette chocolat	Pain et confiture	Moelleux aux pommes	Pain et beurre	
Lait	Fruit	Lait	Jus d'orange	

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

