

# Menus de la Semaine du 01 au 02 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p>Melon charentais</p> <p>Crispidor à l'emmental</p> <p>Pennes Bio semi-complète à la sauce tomate </p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme fraise Allégées en sucre</p> <p>Goûter : Flan au caramel Petit écolier</p>	<p>Salade de blé, concombres, tomates</p> <p>Emincé de dinde kebab</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Goûter : Beignet aux pommes Fromage blanc sucré</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air







Produit de la mer durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 05 au 09 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu de la rentrée</b> 	
<p>Salade verte et croûtons Concombres rondelles</p> <p>Sauté de bœuf <small>sauce miroton</small></p> <p>Semoule</p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Goûter : Pain + vache qui rit Banane</p>	<p>Betteraves / Macédoine</p> <p>Gnocchetti, brocolis sauce banche mozzarella cheddar  </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Flan à la vanille Génoise cacao</p>	<p>Tomates mozzarella</p> <p>Rôti de dinde sauce miel poivrons</p> <p>Courgettes gratinées</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Beignet au chocolat noisettes</p> <p>Goûter : Yaourt arôme croissant</p>	<p>Melon / Pastèque</p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Pommes de terre SMILE</p> <p>Smoothie pomme pêche</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucré DOUAPP</p>	<p>Mousse de canard</p> <p>Colin d'Alaska sauce citron </p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Petit fromage ½ sel</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Flan au caramel Cake framboise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par  
nos équipes







Œuf de poule élevée en  
plein air



Produit de la  
mer durable



# Menus de la Semaine du 12 au 16 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Le sarrasin</b> 
Coquillettes au pesto rouge / carottes râpées	Tomates cheddar	Pizza aux fromages (emmental/mozzarella)	Salade batavia et oignons frits vinaigrette 	Concombres vinaigrette
Cordon bleu	Cubes de colin aux céréales 	Œuf dur florentine (Epinards branches et béchamel)	Couscous aux légumes (semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate)	Aiguillettes de poulet sauce aux fines herbes
Carottes au jus	Blé à la tomate	Yaourt nature BIO	Fromage fondu vache qui rit BIO	Purée Saint Germain (pois cassés) 
Yaourt à la pêche BIO	Tarte au flan	Fruit de saison au choix	Liégeois chocolat	<b>Cake poire noisettes sarrasin</b>
Goûter : Flan au caramel Fourrandise à la fraise	Goûter : Flan à la vanille Pain au chocolat	Goûter : Brownies Fromage blanc sucré	Goûter : Pain + samos banane	Goûter : Chouquettes Yaourt arôme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



# Menus de la Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Beignet au chocolat Yaourt nature sucré</p>	<p>Tomates vinaigrette Tranche de pastèque</p> <p>Bœuf sauté aux olives</p> <p>Chou fleur au gratin</p> <p>Donuts</p> <p>Goûter : Pain + chocolat Banane</p>	<p>Champignons frais vinaigrette crémeuse ciboulette / céleri</p> <p>Merlu portion filets sauce niçoise</p> <p>Riz créole</p> <p>MONTCADI croûte noire</p> <p>Ile flottante</p> <p>Goûter : Tarte aux pommes Mousse au chocolat</p>	<p>Achard de légumes (carottes, chou blanc, haricots verts, oignons)</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt à la pêche BIO</p> <p>Goûter : Flan au chocolat Petit écolier</p>	<p><b>Lentilles corail</b></p> <p>Salade verte / concombres</p> <p>Boulettes de boeuf au jus</p> <p><b>Lentilles corail curry coco cajou</b></p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Goûter : Yaourt arôme Fourré à l'abricot</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 26 au 30 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis beurre / chou chinois à l'edam</p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé </p> <p>Torsades</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Goûter : Flan au caramel MAMELUK</p>	<p>Haricots verts Chou fleur <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Quenelles sauce mornay </p> <p>Riz</p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucré Génoise à la fraise</p>	<p>Acras de morue Salade verte</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt framboise BIO</p> <p>Goûter : Brownies Lait</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette Chou rouge vinaigrette framboise</p> <p>Sauté de dinde au romarin</p> <p>Haricots beurre, verts et plats</p> <p>Fromage fondu vache qui rit bio</p> <p>Gâteau aux pommes </p> <p>Goûter : Pain + chocolat Banane</p>	<p>Houmous petits pois courgettes Betteraves vinaigrette</p> <p>Roti de porc au cidre</p> <p>Boulgour à la Mexicaine</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Flan au chocolat Croissant</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air








Produit de la mer durable



# Menus de la Semaine du 03 au 07 Octobre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Velouté orange patate douce  Cuisse de poulet  Carottes  Camembert  Fruit de saison au choix  Goûter : Flan à la vanille Petit écolier	  <b>La patate douce</b>  Concombres vinaigrette  Lasagnes végétariennes  Yaourt nature et sucre  Gaufre liégeoise  Goûter : Marbré maison Banane	 Tomates / Salade verte <i>Vinaigrette moutarde</i>  Merlu portion filets sauce oseille  Epinards branche et riz  Fromage frais Rondelé ail et fines herbes  Compote pomme framboise  Goûter : Tarte au flan Mousse au chocolat	Salade de lentilles à la mimolette  Rôti de dinde au jus  Purée de butternut Bio  <b>Salade de fruits frais</b>  Goûter : Yaourt aromatisé Gaufre	Carottes râpées / Céleri rémoulade  Poisson blanc pané croustillant  Farfalles à la tomate  Cantal AOP  Flan au caramel BIO  Goûter : Chaussons aux pommes Compote



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en  
plein air



Produit de la  
mer durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

















# Menus de la Semaine du 10 au 14 Octobre 2022



Découvrir pour mieux grandir

## Le bassin Méditerranéen

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Maroc </p>	<p>Turquie </p>	<p>Italie </p>	<p>Espagne </p>	<p>France </p>
<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Tajine Marocain végétarien  (semoule, carottes, pois chiches, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade d'orange à la cannelle</p> <p>Goûter : Beignet à la pomme Yaourt framboise BIO</p>	<p>Carottes et chou blanc sauce blanche</p> <p>Pain pita kebab émincé de dinde</p> <p>Frites Export: pdt WEDGES</p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Fromage blanc miel amandes </p> <p>Goûter : Flan au caramel Petit écolier</p>	<p>Mascarpone au pesto rouge et gressini</p> <p>Coquillettes bolognaise de bœuf </p> <p>Mozzarella râpée</p> <p>Raisins</p> <p>Goûter : Brownies Yaourt nature sucré</p>	<p>Tortilla</p> <p>Colin d'Alaska façon zarzuela </p> <p>Haricots verts et riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Flan à la vanille DOUAPP</p>	<p>Rillettes de sardines et pain navette </p> <p>Bœuf sauce façon gardiane</p> <p>Petits pois à la Française</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Gâteau au citron </p> <p>Goûter : Fromage blanc aux fruits Cake</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes





Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



# Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg vinaigrette Pamplemousse et sucre</p> <p>Nuggets au fromage </p> <p>Haricots blanc façon cassoulet</p> <p>Coulommiers</p> <p>Smoothie pomme abricot banane</p> <p>Goûter : Fromage blanc aux fruits gaufre</p>	<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Cordiale de légumes (carottes, champignons, haricots verts)</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Yaourt arôme Mameluk</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes et champignons</p> <p>Daube de bœuf provençale</p> <p>Blé</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote de pomme fraise</p> <p>Goûter : Tarte aux pommes Mousse au chocolat</p>	<p>Carottes râpées <i>vinaigrette moutarde</i> Céleri rémoulade</p> <p>Saucisse chipolatas S/P: saucisse de volaille </p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Glace</p> <p>Goûter : Flan au chocolat Fourré à l'abricot</p>	<p>Potage de légumes Betteraves vinaigrette et chou blanc</p> <p>Parmentier de poisson blanc</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Goûter : Flan à la vanille Madelaine</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en  
plein air







Produit de la  
mer durable





# Menus de la Semaine du 24 au 28 octobre 2022

## Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Sauté de bœuf stroganoff</p> <p>Julienne et pommes de terre vapeur</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Flan au caramel Génoise au cacao</p>	<p>Salade verte Endives à la mimolette <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Tarte au fromage </p> <p>Riz</p> <p>Montboissé</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p> <p>Goûter : Chouquettes lait</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichons et crudités</p> <p>Hoki sauce basilic </p> <p>Semoule</p> <p>Chou à la vanille</p> <p>Goûter : Salade de fruits Brioche</p>	<p>Chou blanc œuf dur</p> <p>Emincé de dinde sauce crème champignons</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Gâteau aux haricots rouges et chocolat </p> <p>Goûter : Pain + chocolat Banane</p>	<p>Velouté de potiron et fromage fondu vache qui rit </p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>Macaronis</p> <p>Fromage frais saint MORET</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Beignet à la framboise Yaourt nature sucré</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable

