



02-sept.-19

au

06-sept.-19

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

Salade verte BIO & emmental cubes 	Concombres vinaigrette	-	<u>MENU DE LA RENTREE</u>	-
Lasagnes bolognaise	Escalope de dinde sauce Jambalaya	Omelette BIO nature	Melon jaune	Aiguillettes de colin meunière MSC
-	Julienne de légumes et blé BIO 	Purée de courgettes	Boulettes de veau sauce tomate	Petits pois carottes
-	-	Portion de Camembert	Pommes noisettes	Petit suisse aromatisé
Coupelle de compote de pommes & sablé de retz	Flan nappé caramel	Salade de fruits à faire sur place	Eclair au chocolat	Pomme locale

Gouters

Lait 1/2 écrémé litre Croissant	Baguette & Petit moulé nature Poire	Barre bretonne Yaourt nature sucré	Baguette & confiture de fraise Pomme golden	Coupelle compote de poire Madeleine longue
------------------------------------	--	---------------------------------------	--	---



09-sept.-19

au

13-sept.-19

LUNDI







MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

 Coleslaw BIO	-	-	 Taboulé cuisiné & menthe	-
Escalope de blé panée	Rôti de porc au jus *Rôti de dinde au jus	Médaille de merlu sauce cubaine	Steak haché de bœuf	Filet de saumon frais sauce citron
Poêlée de légumes	Epinards hachés et pomme de terre béchamel	Quinoa BIO 	Mélange légumes & haricots plats	Ratatouille et riz
-	Fromage blanc aromatisé	 Cantal AOC	-	Saint paulin (prédécoupé)
Mousse au chocolat	Prune rouge	Poire locale 	 Yaourt aromatisé vanille BIO	Raisin noir

Gouters

Lait 1/2 écrémé litre Pain au chocolat	Baguette & confiture de fraise Kiwi	Barre de céréales Briquette de lait fraise	Yaourt aromatisé Gaufre pâtissière	Baguette & barre de chocolat Pomme rouge
---	--	---	---------------------------------------	---



16-sept.-19

au

20-sept.-19

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

-	Laitue iceberg & croutons	-	Concombres à la crème ciboulette	-
Merguez	Bolognaise de bœuf maison	Poulet rôti au jus	Croq veggie fromage	 Filet de hoky MSC sauce nantua
Légumes façon tajine	 Coquillettes BIO & fromage râpé	Rosti de légumes	Carotte Vichy	Pommes cubes vapeur
Emmental (prédécoupé)	-	Yaourt nature et sucre	-	Saint Nectaire AOC 
Moelleux aux fruits 	Pastèque	Ananas frais	Yaourt velouté aux fruits & cigarette russe (divers fruits)	Orange

Gouters

Lait 1/2 écrémé litre Corn flakes	Baguette & gelée de groseille Poire	Briquette de lait Croissant	Pain de mie & fromage fondu Pomme golden	Baguette & barre de chocolat Yaourt nature sucré
--------------------------------------	--	--------------------------------	---	---



23-sept.-19

au

27-sept.-19

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

Crêpe au fromage	-	Thon mayonnaise	-	Trio de crudités méridionale
Pavé de colin mariné provençale	Pané de blé ricotta épinards	Emincé de poulet sauce caramel	Boulettes d'agneau sauce tomate	Timbale colin & saumon sauce diépoise
Haricots verts circuit court	Chou romanesco & carottes	Riz pilaf	Pommes rissolées	Spirales BIO & fromage râpé
-	Camembert	-	Saint paulin	-
Raisin blanc	Cake aux pommes	Banane au chocolat	Compote pomme fraise BIO & galette st michel	Yaourt aromatisé

Gouters

Baguette & pâte à tartiner Pur jus d'orange	Baguette & carré de l'est Poire	Yaourt nature sucré Madeleine	Pain au lait & beurre Banane	Pain au chocolat Coup. compote de pomme
--	------------------------------------	----------------------------------	---------------------------------	--



30-sept.-19

au

04-oct.-19

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

-	 Salade de mâche & féta AOP	-	 Chou blanc BIO enrobante à l'ail	-
Burger de veau sauce normande	 Macaronis BIO à l'italienne	Sauté de bœuf sauce chasseur	Emincé de poulet sauce forestière	 Filet de limande MSC meunière
Semoule	-	Carottes vichy	Pommes sautées	 Haricots verts circuit court
Petit moulé nature	-	Montboissier BF	-	Yaourt aromatisé
Coupelle de compote pomme pêche	 Pomme bicolore locale	Crêpe au chocolat	Crème dessert vanille	Raisin noir

Gouters

Lait 1/2 écrémé Corn flakes	Baguette & coulommiers Poire	Madeleine longue Petit suisse aux fruits	Pain spécial & confiture d'abricots Coup. compote de pomme	Pain de mie & miel jus d'ananas
--------------------------------	---------------------------------	---	---	------------------------------------





07-oct.-19

au

11-oct.-19

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du goût - Les 5 saveurs

 Iceberg et sa sauce passion	<u>Menu Végétarien</u>	 Thon mayonnaise au curry	-	 Endives au bleu amer
Sauté de bœuf sauce bobotie sucré et salé	Tortelinnis tricolore ricotta spinaci sauce ciboulette	Rôti de porc sauce caramel *Rôti de dinde sauce caramel sucré et salé	Boulettes d'agneau sauce diabloin acide et salé	 Pavé de merlu sauce homardine acide et salé
Printanière de légumes	-	Mélange légumes et haricots plats	 Carottes BIO & navets BIO sucré et amer	 Riz créole BIO
 Yaourt nature BIO et cassonade	 Pont l'évêque local AOP	-	Fraidou	-
-	Pêches au sirop & crème anglaise	Stracciatella citron chocolat Sucré et acide	Moelleux chocolat noisette	Fromage blanc, compote pomme banane BIO & spéculos sucré

Gouters

<i>Gaufre fantasia Petit suisse sucré</i>	<i>Baguette & pâte à tartiner Kiwi</i>	<i>Briquette de lait Croissant</i>	<i>Baguette & barre de chocolat Lait 1/2 écrémé litre</i>	<i>Pain de mie & Fromy Pur jus de raisins</i>
---	--	--	---	---



14-oct.-19

au

18-oct.-19

LUNDI





MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

-	Tomates vinaigrette & dés d'emmental	-	  Carottes rapées BIO	-
Escalope de blé pané	Paupiette de veau sauce marenco	Rôti de bœuf sauce tomate	Chipolatas *Saucisse de volaille	Saumon frais sauce oseille
Piperade et riz 	Pommes sautées	Julienne de légumes	Lentilles	Purée de brocolis
Yaourt nature et sucre	-	Camembert	-	Gouda (prédé coupé)
Nashi	 Compote de pommes BIO	 Cake framboise spéculos	Liégeois chocolat	Raisin blanc

Gouters

Lait 1/2 écrémé litre Palet breton au beurre	Baguette & Petit moulé nature Orange	Barre bretonne Yaourt nature sucré	Baguette & confiture de fraise Banane	Coupelle compote de poire Madeleine longue
---	---	---------------------------------------	--	---





21-oct.-19

au

25-oct.-19

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

-	 Céleri rémoulade préparé	-	-	Pâté de campagne et cornichons *Roulade de volaille et cornichon
Sauté de bœuf sauce hongroise	 Steak de colin MSC sauce nantua	Viennoise de dinde	Haricots rouges sauce chili &	 Pavé de merlu MSC sauce crème
Penne	 Boullgour BIO	Haricots beurre saveur jardin	 Riz créole BIO	Printanière de légumes
 Cantal AOC	-	Emmental (prédécoupé)	Petit suisse aromatisé	-
Kiwi	Fromage blanc nature individuel, sauce fraise & petit beurre	Pêches au sirop	 Pomme bicolore locale	Yaourt velouté aux fruits

Gouters

Lait 1/2 écrémé litre Pain au chocolat	Baguette & confiture de fraise Poire	Barre de céréales Briquette de lait	Yaourt aromatisé Gaufre pâtissière	Baguette & barre de chocolat Banane
---	---	--	---------------------------------------	--