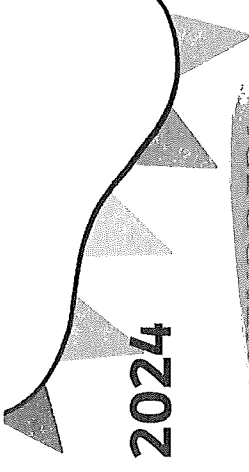




Menu de la semaine du 02 au 06 septembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

Entrée

Macédoine
mayonnaise

Haricots verts
vinaigrette

Salade de riz,
thon vinaigrette

Pastèque

Plat

Lasagnes
bolognaises VBF

Gratin savoyard

Poulet rôti

Jambon grill HVE
sauce Dijonnaise

Pavé de poisson
blanc MSC sauce
tomate

Accompagnement

Pommes
rissolées

Poêlée de
légumes

Pâtes

**Produits
laitiers**

Camembert

Petit suisse sucré

Fraidou

Yaourt sucré

Edam

Dessert

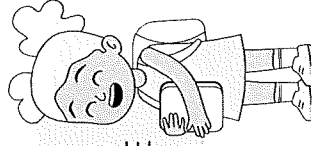
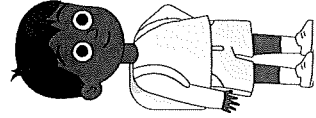
Mousse chocolat
au lait

Fruit frais

Gateau basque

Gâteau aux
courgettes et
chocolat

Compote
pomme HVE



■ Viande Française (bœuf, porc, volaille)

■ Produit de saison

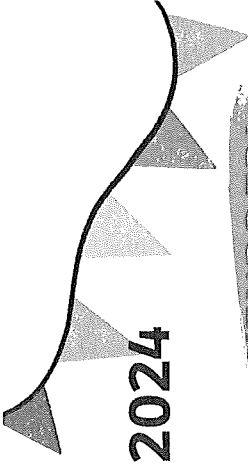


■ Produit végétarien

* sous réserve de modification



Menu de la semaine du 09 au 13 septembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Concombres vinaigrette

Quiche lorraine

Tartine de radis

Plat

Sauté de porc à l'estragon

Pavé de poisson blanc sauce pesto

Roti de boeuf froid

Chunk de poulet et dosette ketchup

Steak de soja nature

Accompagnement

Purée de pomme de terre

Haricots beurre

Salade verte

Patates douces aux épices

Purée de carottes

Produits laitiers

Yaourt aromatisé

Mimolette

Emmental

Vache picon

Yaourt aromatisé

Dessert

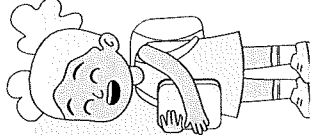
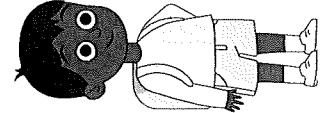
Galette bretonne

Fruits frais

Liégeois chocolat

Cake ananas COCO

Fruits frais



■ Viande Française (bœuf, porc, volaille)

■ Produit de saison

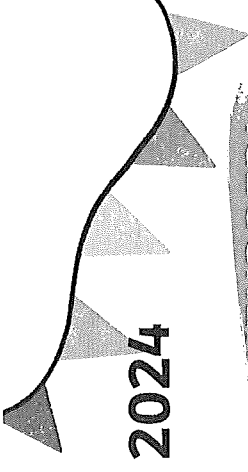


■ Produit végétarien

* sous réserve de modification



Menu de la semaine du 16 au 20 septembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

Entrée

Melon

Tomates
vinaigrette

Salade verte et
ses croustons

Pâté de foie

Plat

Cordon bleu de
volaille

Paupiette de
volaille sauce
poivron

Poisson pané

Roti de porc froid

Oeufs durs
florentine

Accompagnement

Blé aux petits
légumes

Coquillettes

Ratatouille

Salade de pommes
de terre façon
piémontaise

Purée d'épinard

**Produits
laitiers**

Gouda

Petit suisse sucré

Cantafrais

Yaourt sucré

Coeur de
Noeufchatel

Dessert

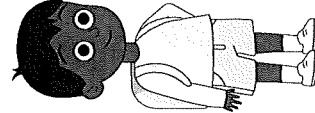
Beignet fourré

Fruit frais

Ile flottante
crème anglaise

Arlequin de fruits
coupelle

Riz au lait



■ Viande Française (bœuf, porc, volaille)

■ Produit de saison

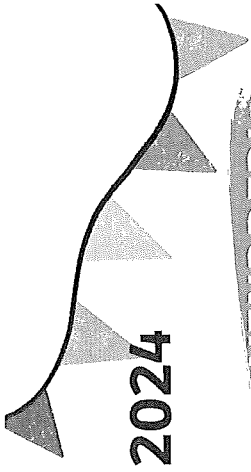


■ Produit végétarien

* sous réserve de modification



Menu de la semaine du 23 au 30 septembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

Entrée

Carottes râpées

Salade de concombre/radis

Tarte tomate et pesto

Cake jambon gruyère

Plat

Dos de colin MSC sauce cressonnette

Saucisse de toulouse HVE

Escalope de volaille normande

Gratin de butternut, pomme de terre, crème de curry et fromage

Langue de boeuf sauce madère

Accompagnement

Macaronis

Frites au four

Riz

Purée de pommes de terre

Produits laitiers

Camembert

Yaourt aromatisé

Yaourt sucré

Petit suisse sucré

Emmental

Dessert

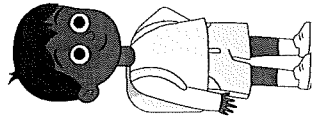
Compote de poire

Galette saint Michel

Compote de pomme

Fruits frais

Cake pépites de chocolat



■ Viande Française (bœuf, porc, volaille)

■ Produit de saison



■ Produit végétarien

* sous réserve de modification