

lundi 4 septembre 2023	mardi 5 septembre 2023	mercredi 6 septembre 2023	jeudi 7 septembre 2023	vendredi 8 septembre 2023
Carottes râpées	Salade de pommes de terre		Rillettes de thon	Salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne
Radis et beurre	Salade de pâtes tricolores			Salade de concombres
Quenelles sauce financière	Filet de merlu sauce bercy		Boulettes de bœuf sauce façon bourguignonne	Colin d'Alaska pané et quartier de citron
Vol au vent	Haricots verts		Chou-fleur béchamel	Ratatouille
Fromage frais Fraidou	Abondance AOP		Camembert	Yaourt nature local
Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Choix de fruits		Brie	Gâteau au fromage blanc
Dessert lacté gélifié chocolat			Choix de fruits	
Dessert lacté gélifié vanille				

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Décongelé

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée





C'est la rentrée

lundi 11 septembre 2023

mardi 12 septembre 2023

mercredi 13 septembre 2023

jeudi 14 septembre 2023

vendredi 15 septembre 2023

Taboulé (semoule )

Salade de pois chiches 

Sauté de dinde 
sauce façon Vallée d'Auge

 Brocolis persillés

Saint Paulin 

Mimolette 

Choix de fruits

Aperitif de bienvenue
Tomates cerises, chips, sirop

Nuggets de blé et ketchup



Coquillettes 
et emmental râpé

Fromage blanc aux fruits



Fromage blanc nature



Smoothie pomme-banane

Salade de lentilles

Salade de haricots rouges
comme un chili

Dés de poisson sauce matelote



Carottes, oignons au naturel



Fromage frais Rondelé à la
fleur de sel

Fromage frais Chanteneige

Compote pommes fraises



Compote pommes ananas



Salade de chou chinois

Céleri sauce cocktail

Sauté de bœuf sauce caramel

Pommes de terre rissolées



Coulommiers 

Fromage au lait pasteurisé
Carré Ligueil 

Dessert lacté lait entier liégeois
vanille sur lit de caramel

Dessert lacté lait entier liégeois
chocolat



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Issus de l'agriculture locale



Décongelé



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	mercredi 20 septembre 2023	jeudi 21 septembre 2023	vendredi 22 septembre 2023
Salade de chou blanc	Salade de riz		Crêpe tomate fromage	Salade iceberg
Pamplemousse et sucre	Salade de haricots blancs au cerfeuil			Salade de tomates
Filet de merlu sauce bretonne	Rôti de porc sauce charcutière		Œufs durs	Pas Pareille: Hachis parmentier
Blé	Petits pois mijotés		Epinards hachés à la béchamel	aux 2 pommes (pommes de terre
Saint Nectaire AOP	Yaourt BIO local aromatisé		Tomme blanche	Fromage fondu Vache qui rit
Emmental			Camembert	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes
Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel	Choix de fruits		Choix de fruits	Ile flottante
Dessert lacté gélifié chocolat				

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Décongelé

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 25 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023	mercredi 27 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
<p> Macédoine mayonnaise</p> <p>Salade de chou-fleur </p> <p>Sauté de dinde sauce au curry</p> <p>Semoule </p> <p>Petit fromage frais au lait entier sucré</p> <p>Petit fromage frais au lait entier aromatisé</p> <p>Choix de fruits </p>	<p>Courgettes râpées</p> <p>Pastèque</p> <p>Fiore tomate </p> <p>mozzarella et emmental râpé</p> <p>Gouda </p> <p>Mimolette </p> <p>Crème dessert lacté onctueuse caramel</p> <p>Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille</p>		<p>Salade de tomates </p> <p>Salade de concombres </p> <p>Rôti de bœuf sauce aux olives</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Petit Moulé nature</p> <p>Petit Moulé ail et fines herbes</p> <p>Cake aux poires </p>	<p>Salade de blé aux petits légumes</p> <p>Salade de pois chiches </p> <p>Lieu frais sauce fines herbes </p> <p>Blettes béchamel</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré Ligueil </p> <p>Brie </p> <p>Choix de fruits</p>

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Décongelé

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
Radis et beurre	Salade de riz 		Taboulé (semoule )	Salade verte 
Salade de chou rouge	Salade de boulgour 		Salade de pommes de terre 	 Céleri rémoulade
Pané moelleux au Gouda	Colin d'Alaska sauce échalote		 Omelette nature	Pâtes 
				à la bolognaise et emmental râpé
 Lentilles mijotées	 Brocolis persillés		Haricots verts à la tomate 	Fromage frais Saint Môret
Tomme de Savoie	Yaourt local aromatisé		Coulommiers 	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes
Dessert lacté lait entier liégeois vanille sur lit de caramel			Brie 	Compote de pomme à la vanille 
Dessert lacté lait entier liégeois chocolat	Choix de fruits		Choix de fruits	Compote de pomme poires 

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée





Semaine des saveurs: Les saveurs du monde

lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
<p>Australie</p>  <p>Salade de betteraves  sauce au fromage blanc, brebis et menthe</p> <p>Saucisse de porc et ketchup</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Edam </p> <p>Gouda </p> <p>Choix de fruits </p>	<p>Japon</p>  <p>Chou blanc vinaigrette soja  sésame</p> <p>Boulettes sarrasin, lentilles, légumes sauce teriyaki</p>  <p>Riz </p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Smoothie pommes mandarines miel</p>		<p>France</p>  <p>Salade de tomates </p> <p>Salade de concombres </p> <p>Dés de poisson sauce normande</p>  <p>Petits pois mijotés</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fromage fondu Croc'lait</p> <p>Chouquette crème vanille</p> 	<p>Argentine</p>  <p>Salade iceberg sauce façon chimichurri</p> <p>Sauté de bœuf sauce barbecue</p> <p>Haricots rouges persillés </p> <p>Fromage blanc et confiture de lait </p> <p>Choix de fruits </p>



 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
Salade de blé	Salade de pommes de terre		Salade verte	Potage de légumes variés
Salade de lentilles	Salade de quinoa		Salade d'endives	Rôti de veau (froid)
Colin d'Alaska pané et quartier de citron	Bifteck haché de bœuf au jus		Pas pareille: Penne sauce	Purée de courge butternut
Epinards hachés à la béchamel	Navets confits à la tomate		chou-fleur	Yaourt bio local nature
Fromage frais Petit Cotentin	Pont l'Evêque AOP		Camembert	
Fromage frais Rondelé à la fleur de sel	Tomme grise		Tomme blanche	
Poires au sirop	Choix de fruits		Dessert lacté gélifié chocolat	Cake à la coco
			Dessert lacté gélifié vanille	(Farine)



Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Décongelé

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée