

lundi 29 août 2022	mardi 30 août 2022	mercredi 31 août 2022	jeudi 1 septembre 2022	vendredi 2 septembre 2022
VACANCES	VACANCES	VACANCES	<p>Salade verte Carottes râpées</p> <p>Quenelles sauce financière  </p> <p>Vol au vent</p> <p>Gouda</p> <p>Montboissier</p> <p>Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille</p> <p>Crème dessert lacté onctueuse caramel</p>	<p>Salade de perles Salade de lentilles</p> <p>Colin d'Alaska sauce estragon </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt BIO LOCAL aromatisé </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



C'est la rentrée !

lundi 5 septembre 2022	mardi 6 septembre 2022	mercredi 7 septembre 2022	jeudi 8 septembre 2022	vendredi 9 septembre 2022
<p>Salade de haricots rouges comme un chili </p> <p>Salade de blé </p> <p>Sauté de dinde sauce au thym</p> <p> Carottes à l'ail</p> <p>Coulommiers</p> <p>Brie</p> <p>Choix de fruits </p>	<p>Apéritif de bienvenue Sirop de grenadine, chips et tomates cerises</p> <p>Bifteck haché de bœuf au jus</p> <p>Pommes de terre sautées et ketchup </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Smoothie pomme-pêche</p>		<p>Taboulé</p> <p>Salade de boulgour</p> <p>Filet de merlu sauce bretonne </p> <p> Courgettes aux oignons</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Tomme grise</p> <p>Choix de fruits</p>	<p>Croquant de concombres vinaigrette aux herbes</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Dahl de lentilles corail </p> <p>Riz </p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fromage frais nature Petit Cotentin</p> <p>Compote de pommes vanille</p> <p>Compote de pommes cannelle</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 12 septembre 2022	mardi 13 septembre 2022	mercredi 14 septembre 2022	jeudi 15 septembre 2022	vendredi 16 septembre 2022
Crêpe au fromage	 Courgettes râpées		Salade de betteraves 	Salade de tomates vinaigrette au basilic
Jambon de dinde	Salade de concombres 		Salade de chou-fleur 	Salade iceberg
 Brocolis en persillade	Fiore tomate mozzarella 		Sauté de bœuf sauce façon niçoise	Lieu frais sauce fines herbes 
	 Amuse bouche pour les élémentaires : Pétale de vieux Gouda		Semoule 	Petits pois mijotés
Abondance	Fromage fondu Croclait		Camembert	Yaourt nature local 
Choix de fruits 	Fromage frais nature P'tit Louis		Fromage au lait pasteurisé Carré Ligeil	Gâteau aux épices 
	Ile flottante		Choix de fruits 	

 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 19 septembre 2022	mardi 20 septembre 2022	mercredi 21 septembre 2022	jeudi 22 septembre 2022	vendredi 23 septembre 2022
Radis et beurre	Salade de lentilles		 Céleri rémoulade	Pas pareille : Tartinable crème de chèvre, poivron rouge et basilic
Pamplemousse et sucre	Taboulé		Salade de chou rouge 	
Cuisse de poulet rôtie au jus	Filet de merlu sauce aux olives 		Boulettes de bœuf sauce poivrade	 Œufs durs à 
 Blé 	 Haricots verts persillés		Riz 	la florentine (épinards )
Edam	Fromage blanc aromatisé		Fromage frais Petit Moulé nature	Pont l'Evêque AOP 
Gouda	Fromage blanc nature		Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes	Montboissier
Dessert lacté flan vanille nappé caramel	Choix de fruits		Pomme au four	Choix de fruits
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 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	mercredi 28 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022	vendredi 30 septembre 2022
Salade de risetti	Carottes râpées vinaigrette au miel 		Salade verte	Taboulé (semoule )
Salade de pois chiche	Salade de tomates 		Salade de concombres	Salade de riz 
Colin d'Alaska pané et quartier de citron 	Sauté de porc sauce charcutière		Croquette de blé 	Sauté de bœuf sauce forestière
Poêlée méridionale	Haricots blancs persillés		Gratin de pommes de terre 	 Chou-fleur à l'ail
Yaourt aromatisé	Brie		Fromage fondu Vache qui rit	Mimolette
Yaourt nature	Tomme blanche		Fromage frais Rondelé nature	Edam
Choix de fruits 	Dessert lacté gélifié vanille		Compote de pommes fraises	Choix de fruits 
	Dessert lacté gélifié chocolat		Compote de pommes bananes	

 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 3 octobre 2022	mardi 4 octobre 2022	mercredi 5 octobre 2022	jeudi 6 octobre 2022	vendredi 7 octobre 2022
Salade de blé	Salade d'endives		Salade verte sauce vinaigrette balsamique	Pas pareille : Tartinable de pois chiche, carottes, feta
Salade de pâtes	Carottes râpées		Chou chinois	Sauté de veau sauce basquaise
Saucisse de Toulouse	Parmentier		Emincé de saumon sauce citron	
Petits pois mijotés	de lentilles vertes		Riz	Courgettes persillées
Fromage au lait pasteurisé Carré Ligeuil	Cantal AOP		Yaourt local aromatisé	Fromage frais nature Cantafrais
Camembert	Emmental		Mix lait cacao	Fromage frais nature Cantadou
Choix de fruits	Dessert lacté liégeois vanille			Choix de fruits
	Dessert lacté liégeois chocolat			



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Préparé en cuisine



Pêche durable



Plat végétarien



Issus de l'agriculture locale



Decongelé



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Semaine des saveurs : les saveurs méditerranéennes

lundi 10 octobre 2022	mardi 11 octobre 2022	mercredi 12 octobre 2022	jeudi 13 octobre 2022	vendredi 14 octobre 2022
<p>France </p> <p>Salade piémontaise (pommes de terre )</p> <p>Boeuf sauce façon gardiane</p> <p> Haricots verts à l'ail</p> <p>Comté</p> <p>Choix de fruits </p>	<p>Italie </p> <p>Salade de tomates mozzarella </p> <p>Macaroni</p> <p>Sauce thon tomate basilic</p> <p>Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes</p> <p>Fromage frais Petit Moulé nature</p> <p>Ile flottante</p>		<p>Maroc </p> <p>Rillettes de sardines et pain navette</p> <p>Tajine végétarien marocain </p> <p>Semoule </p> <p>Edam</p> <p>Montboissié</p> <p>Choix de fruits</p>	<p>Grèce </p> <p>Tzatziki de concombres </p> <p>Beignet de calamar</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Moelleux à la fleur d'oranger </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 17 octobre 2022	mardi 18 octobre 2022	mercredi 19 octobre 2022	jeudi 20 octobre 2022	vendredi 21 octobre 2022
Radis et beurre	Salade d'haricots rouges comme un chili		Salade de tomates vinaigrette à l'échalote	Salade de riz
Pamplemousse et sucre	Salade de pommes de terre		Salade d'endives	Taboulé
Emincé de dinde sauce curry	Omelette sauce basquaise  		Boulettes de bœuf sauce crème champignons	Lieu frais sauce coco citron vert 
Blé 	 Carottes aux oignons		Pâtes 	 Brocolis en persillade
Saint Nectaire AOP 	 Amuse-bouche pour les élémentaires : Gelée de coing		Fromage frais nature Saint Môret	Brie
Tomme grise	Yaourt BIO local nature 		Fromage frais nature Petit Cotentin	Fromage au lait pasteurisé Carré Ligueil
Dessert lacté gélifié chocolat	Choix de fruits		Compote pommes - poires	Choix de fruits
Dessert lacté flan vanille nappé caramel			Compote de pommes	

 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

