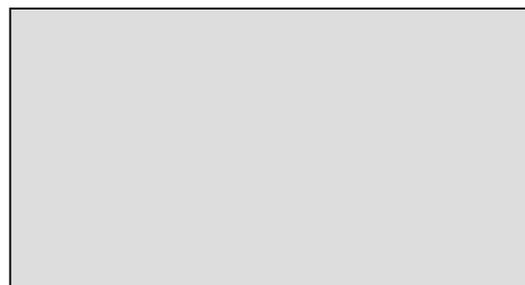




MENUS DU 1^{er} AU 23 SEPTEMBRE



JEUDI 1^{ER} SEPTEMBRE 2022
 Pain & tomates vinaigrette **bio.**
 Tagliatelles ½ complète (bio) & carbonara (lardons VOF)
 Fromage lait de vache et de chèvre & fruit de saison

VENDREDI 2 SEPTEMBRE 2022
 Pain & melon
 Steak haché (VOF) & purée de pommes de terre
 Compote de pommes (bio)

LUNDI 5 SEPTEMBRE 2022
 Pain & taboulé
 Aiguillette de poulet label rouge épicée (VOF) & duo d'haricots **bio.**
 Petits suisses sucrés & fruit de saison

MARDI 6 SEPTEMBRE 2022
 Pain (bio) & carottes râpées aux olives **bio.**
 Rôti de veau marengo (VOF) & poêlée du marché **bio.**
 Cantal (AOP) & tarte Normande

JEUDI 8 SEPTEMBRE 2022
 Pain & melon
 Dos de colin (MSC) sauce citronnée & riz pilaf
 Brie & crème dessert vanille (bio)

VENDREDI 9 SEPTEMBRE 2022
 Pain & betterave rouges (bio) persillées
 Omelette tomate emmental & mélange 4 céréales **bio.**
 Fruit de saison

LUNDI 12 SEPTEMBRE 2022
 Pain & concombres (bio) aux herbes
 Sauté de porc (VOF-BBC) sauce moutarde & coquillettes ½ complète (bio)
 Edam & compote pomme-poire (bio)

MARDI 13 SEPTEMBRE 2022
 Pain (bio) & maïs au chèvre
 Chili de légumes **bio.** & semoule complète (bio)
 Fruit de saison

JEUDI 15 SEPTEMBRE 2022
 Pain & haricots verts en salade **bio.**
 Tajine de bœuf : amande, raisin sec, abricot, coriandre, oignon, carotte **bio.** (VOF-BBC) & pommes de terre au four
 Yaourt aux fruits mixés (bio) & fruit de saison

VENDREDI 16 SEPTEMBRE 2022
 Pain & melon
 Poisson du jour sauce fenouil & trio de légumes **bio.**
 Vache qui rit (bio) & mousse au chocolat

LUNDI 19 SEPTEMBRE 2022
 Pain & pommes de terre en salade : pommes de terre, sardine à l'huile, ciboulette, oignons
 Boulettes de bœuf sauce toscane (VOF) & quinoa (bio)
 Petits suisses aux fruits & fruit de saison

MARDI 20 SEPTEMBRE 2022
 Pain (bio) & salade de cœur de palmier **bio.**
 Saucisse fumée Hénaff (VOF) & lentilles vertes (bio)
 Mimolette & fruit de saison

JEUDI 22 SEPTEMBRE 2022
 Pain & mâche aux croûtons
 Navarin de mouton (VOF) & petit pois au jus (bio)
 Gâteau maison

VENDREDI 23 SEPTEMBRE 2022
 Pain & friand au fromage
 Pois chiches au curry et à la crème de coco & mélange 4 céréales **bio.**
 Yaourt fraise (bio) de la ferme de Traon Bihan

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur / # : Pêche durable / **bio.** : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale





MENUS DU 26 SEPTEMBRE AU 21 OCTOBRE

LUNDI 26 SEPTEMBRE 2022

Pain & macédoine de légumes au brie

Bœuf Stroganoff (VOF-BBC)
& spirales ½ complète (bio)

Fruit de saison

MARDI 27 SEPTEMBRE 2022

Pain (bio)
& salade de Saint Nectaire (AOP)

Dhal de lentilles corail **bio**,
& boulgour (bio)

Fruit de saison

JEUDI 29 SEPTEMBRE 2022

Pain & tomates mozzarella

Crêpinette de porc sauce thym (VOF)
& printanière de légumes

Flan vanille nappé caramel

VENDREDI 30 SEPTEMBRE 2022

Pain & melon

Pain de thon **bio**,
ratatouille & riz

Liégeois au café

LUNDI 3 OCTOBRE 2022

Pain & salade de coquillettes :
coquillettes ½ complète, surimi, **bio**,
ciboulette

Rôti de porc au caramel (VOF-BBC)
& carottes vichy **bio**,

Salade de fruits

MARDI 4 OCTOBRE 2022

Pain (bio)
& endive au bleu d'auvergne (AOP) **bio**,

Parmentier de poisson **bio**,

Camembert (bio) & fruit de saison

JEUDI 6 OCTOBRE 2022

Pain & salade verte (bio)

Lasagne maison : pâtes, égrené de **bio**,
bœuf (VOF), passata, emmental râpé **bio**,

Compote pomme-fraise (bio)

VENDREDI 7 OCTOBRE 2022

Pain & salade mexicaine

Potée de chou vert, **bio**,
lentilles corail (bio) aux noix

Fromage blanc (bio)
de la ferme de Traon Bihan

LUNDI 10 OCTOBRE 2022

Pain & carottes et choux râpés **bio**,

Haché de poulet rôti & tortis 1/2
complète (bio) aux légumes

Demi-Goudeizh (bio) & fruit de saison

MARDI 11 OCTOBRE 2022

Pain (bio) & méli-mélo de mâche

Gratin de chou-fleur : chou-fleur,
pommes de terre, dés de jambon **bio**,
(VOF), emmental râpé

Crème dessert au chocolat (bio)

JEUDI 13 OCTOBRE 2022

Pain & soupe de pois cassés **bio**,

Omelette au curry & brocolis **bio**,
champignons

Yaourt aromatisé

VENDREDI 14 OCTOBRE 2022

Pain & betterave au brie **bio**,

Poisson du jour sauce fenouil
& blé (bio)

Petits suisses sucrés

LUNDI 17 OCTOBRE 2022

Pain & soupe courgettes vache qui rit **bio**,

Poulet fafa VOF : oignons, ail, carottes,
curry, épinard, lait de coco, gingembre
& printanière de légumes **bio**,

Fruit de saison

MARDI 18 OCTOBRE 2022

Pain (bio) & salade de maïs **bio**,

Noix de veau pâtissière & gratin
dauphinois : lait, pommes de terre
lamelle, emmental râpé **bio**,

Liégeois aux fruits

JEUDI 20 OCTOBRE 2022

REPAS A THEME

HALLOWEEN

VENDREDI 21 OCTOBRE 2022

Pain & salade de fromage de brebis **bio**,

Crumble au potimarron **bio**,

Semoule au lait

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur / # : Pêche durable / **bio** : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale



Bon Appétit

