



# MENUS DU 4 AU 29 SEPTEMBRE 2023



## LUNDI 4 SEPTEMBRE 2023

Pain & melon  
Spaghettis ½ complète (bio)  
& carbonara (VOF)  
Liégeois au chocolat

## MARDI 5 SEPTEMBRE 2023

Pain (bio) & betterave au persil **bio.**  
Paupiette de veau sauce moutarde  
& quinoa aux légumes **bio.**  
Petit suisse & fruit de saison

## JEUDI 7 SEPTEMBRE 2023

Pain & salade d'édam **bio.**  
Navarin de mouton (VOF)  
& purée de pommes de terre (bio)  
Compote de pomme (bio)

## VENDREDI 8 SEPTEMBRE 2023

Pain & tomate à l'emmental **bio.**  
Chili de légumes : poivron vert,  
courgette, maïs, haricot rouge,  
carotte, oignon, tomate, épice à chili,  
passata **bio.**  
& semoule complète (bio)  
Fruit de saison

## LUNDI 11 SEPTEMBRE 2023

Pain & salade de coquillettes **bio.**  
Rôti de porc au miel (VOF BBC)  
& carottes façon vichy **bio.**  
Saint nectaire AOP & fruit de saison

## MARDI 12 SEPTEMBRE 2023

Pain bio & concombre bulgare **bio.**  
Sauté de bœuf aux olives (VOF  
BBC) & céréales gourmandes (bio)  
Fromage blanc aux fruits

## JEUDI 14 SEPTEMBRE 2023

Pain & salade de brie **bio.**  
Poisson du jour sauce champignon  
& poêlée campagnarde/pommes  
de terre  
Yaourt aromatisé

## VENDREDI 15 SEPTEMBRE 2023

Pain & macédoine  
Omelette gruyère tomate **bio.**  
& spirales ½ complète (bio)  
Onctueux vanille

## LUNDI 18 SEPTEMBRE 2023

Pain & taboulé **bio.**  
Haché de veau au bleu d'Auvergne  
& printanière de légumes  
Yaourt à la noix de coco (bio)  
*la ferme de Traon Bihan*

## MARDI 19 SEPTEMBRE 2023

Pain (bio) & palmier en salade **bio.**  
Colombo de porc (VOF BBC)  
& petit pois carotte (bio)  
Cantal AOP & fruit de saison

## JEUDI 21 SEPTEMBRE 2023

Pain & salade d'emmental **bio.**  
Hachis de légumes : pommes de  
terre, oignon, carotte, lentilles corail,  
cumin, brocoli, lait, herbes de **bio.**  
Provence  
Far maison

## VENDREDI 22 SEPTEMBRE 2023

Pain & carottes râpées aux olives **bio.**  
Hoki pané & gratin dauphinois  
Yaourt fruits mixés

## LUNDI 25 SEPTEMBRE 2023

Pain & concombres aux herbes **bio.**  
Poêlée de riz aux haricots rouge :  
riz, haricot rouge, maïs, oignons,  
carotte, petit pois, lait de coco,  
paprika **bio.**  
Fromage blanc vanille

## MARDI 26 SEPTEMBRE 2023

Pain (bio) & salade campagnarde **bio.**  
Aiguillette de poulet (VOF Label  
rouge) à la crème & lentille corail  
(bio)  
Buchette lait vache/chèvre  
& fruit de saison

## JEUDI 28 SEPTEMBRE 2023

Pain & céleri rémoulade **bio.**  
Poisson du jour sauce poireau  
& blé (bio)  
Yaourt au sucre de canne (bio)

## VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

Pain & salade au fromage de brebis **bio.**  
Rôti de veau en sauce  
& duo haricots **bio.**  
Fruit de saison

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

Légende : bio : produit issus 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 2 AU 20 OCTOBRE 2023



## LUNDI 2 OCTOBRE 2023

Pain & oeuf mayonnaise

Pois chiches au curry et à la crème de coco : pois chiche, lait de coco, tomate, oignon, ail, huile d'olive, ciboulette, curry, cumin & riz

Petit suisse sucré

## MARDI 3 OCTOBRE 2023

Pain (bio) & maïs au chèvre bio.

Tajine de bœuf (VOF BBC) & pommes de terre au four

Fruit de saison

## JEUDI 5 OCTOBRE 2023

Pain & endive au bleu d'auvergne AOP et aux noix bio.

Rôti de porc au thym (VOF BBC) & coquillettes ½ complète (bio)

Flan vanille nappé caramel

## VENDREDI 6 OCTOBRE 2023

Pain & soupe courgette vache qui rit bio.

Sauté de dinde label rouge sauce Italienne (VOF) & légumes au four

Montboissié rouge & fruit de saison

## LUNDI 9 OCTOBRE 2023

Pain & carotte râpée à l'emmental bio.

Hachis parmentier (VOF) & salade verte (bio)

Fruit de saison

## MARDI 10 OCTOBRE 2023

Pain (bio) & betterave au persil bio.

Saucisse fumée (VOF) & lentille verte à la moutarde bio.

Yaourt aux fruits

## JEUDI 12 OCTOBRE 2023

Potage aux carottes bio.

Potée de chou vert lentille corail et aux noix bio.

Yaourt aromatisé (bio)  
la ferme de Traon Bihan

## VENDREDI 13 OCTOBRE 2023

Pain & tomate vinaigrette bio.

Sauté de porc au curry (VOF BBC) & semoule complète (bio)

Vache qui rit (bio) & fruit de saison

## LUNDI 16 OCTOBRE 2023

Pain & friand au fromage

Bolognaise de lentille corail : oignon, carotte, concentré de tomate, tomate concassée, tomate, ail, lentille corail, Herbes de Provence bio.

Tagliatelles ½ complète (bio) & fruit de saison

## MARDI 17 OCTOBRE 2023

Pain (bio) & salade mexicaine bio.

Blanquette de poulet & riz

Tomme blanche & fruit de saison

## JEUDI 19 OCTOBRE 2023



Potion magique des petits ogres  
Pizza d'halloween accompagnée de peau de crapaud  
Dessert endiablé

## VENDREDI 20 OCTOBRE 2023

Pain & avocat au brie bio.

Poisson du jour sauce fenouil & mélange 4 céréales (bio)

Fruit de saison

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

