



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
Paupiette de veau sauce moutarde & quinoa aux légumes
Petit suisse & fruit de saison

JEUDI 7 SEPTEMBRE 2023

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

VENDREDI 8 SEPTEMBRE 2023

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

LUNDI 11 SEPTEMBRE 2023

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

MARDI 12 SEPTEMBRE 2023

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

JEUDI 14 SEPTEMBRE 2023

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

VENDREDI 15 SEPTEMBRE 2023

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

LUNDI 18 SEPTEMBRE 2023

Pain & taboulé
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
Colombo de porc (VOF BBC) & petit pois carotte (bio)
Cantal AOP & fruit de saison

JEUDI 21 SEPTEMBRE 2023

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

VENDREDI 22 SEPTEMBRE 2023

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

LUNDI 25 SEPTEMBRE 2023

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

MARDI 26 SEPTEMBRE 2023

Pain (bio) & salade campagnarde
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
Poisson du jour sauce poireau & blé (bio)
Yaourt au sucre de canne (bio)

VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

Pain & salade au fromage de brebis
Rôti de veau en sauce & duo haricots
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 / : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale



Bon Appétit



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 **bio**, & 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) **bio**, & 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 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

