



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et La Courgette

LUNDI



ENTREE DU JOUR	Salade coleslaw Bio
ENTREE AU CHOIX	Concombre Bio vinaigrette du chef

PLAT DU JOUR (menu unique)	Palet végétarien à l'italienne sauce tomate à part
-------------------------------	--

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts / Pommes vapeur persillées
-----------------------------	---

LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio
LAITAGE AU CHOIX	Vache qui rit Bio

DESSERT DU JOUR	Moelleux au chocolat & crème anglaise
DESSERT AU CHOIX	

GOUTERS	Baguette & beurre Yaourt sucré Compote
---------	--

MARDI

ENTREE DU JOUR	Pastèque
ENTREE AU CHOIX	Melon

PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de boeuf sauce Marengo
-------------------------------	------------------------------

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes Bio / Semoule Bio
-----------------------------	-------------------------------------

LAITAGE DU JOUR	Chanteneige Bio
LAITAGE AU CHOIX	Coulommiers Bio

DESSERT DU JOUR	Velouté aux fruits
DESSERT AU CHOIX	

GOUTERS	Baguette et confiture Fromage blanc aux fruits Jus d'ananas
---------	---

MERCREDI

ENTREE DU JOUR	Salade de blé provençale
ENTREE AU CHOIX	Taboulé

PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de lieu à la crème
-------------------------------	--------------------------

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Brocolis Bio / Riz Bio
-----------------------------	------------------------

LAITAGE DU JOUR	Yaourt aromatisé Bio
LAITAGE AU CHOIX	Yaourt sucré Bio

DESSERT DU JOUR	Pomme
DESSERT AU CHOIX	Poire

GOUTERS	Baguette Samos Banane
---------	-----------------------------

JEUDI

ENTREE DU JOUR	Tomates Bio vinaigrette du chef
ENTREE AU CHOIX	Salade verte Bio et croûtons vinaigrette du chef

PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôti de porc sauce pizzaiolo Rôti de dinde sauce pizzaiolo
-------------------------------	---

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pennes + râpé à part
-----------------------------	----------------------

LAITAGE DU JOUR	Petit suisse Bio + sucre
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse aromatisé Bio

DESSERT DU JOUR	Raisin blanc
DESSERT AU CHOIX	Raisin noir

GOUTERS	Madeleine Lait Pomme
---------	----------------------------

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Saucisson à l'ail cornichon
ENTREE AU CHOIX	Roulade de volaille cornichon

PLAT DU JOUR (menu unique)	Parmentier de poisson (purée Bio)
-------------------------------	-----------------------------------

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte
-----------------------------	--------------

LAITAGE DU JOUR	Tomme blanche
LAITAGE AU CHOIX	Pont l'évêque

DESSERT DU JOUR	Prune
DESSERT AU CHOIX	Banane

GOUTERS	Brioche Petit suisse sucré Jus d'orange
---------	---

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

	Agriculture Biologique		Produit de saison		Œufs Plein Air		Viande bovine française		Pêche responsable		Appellation Origine Protégée
	viande de porc français		Plat végétarien		Label rouge		Indication Géographique Protégée (IGP)		Produit local		Haute valeur environnementale (HVE)
	Recette du chef		Bleu Blanc Cœur		Région ultrapériphérique		Appellation Origine Contrôlée				



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024



MARDI

Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et La Courgette

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Céleri Bio rémoulade	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique	Salade de pâte Bio	Salade grecque (Concombre, tomate, fêta)	Betterave Bio vinaigrette
ENTREE AU CHOIX	Concombre Bio vinaigrette	Tomates Bio vinaigrette balsamique du chef	Salade de pdt Bio au thon	Radis beurre	Macédoine Bio mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Cordon bleu	Lasagnes de légumes	Emincé de poulet aux oignons	Filet de lieu au citron	Sauté de boeuf sauce poivre
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes		Gratin de courgettes / Macaroni	Purée de légumes Bio	Haricots verts Bio / Riz Bio
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio	Coulommiers Bio	Edam Bio	Yaourt aromatisé Bio	Saint Nectaire
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse Bio + sucre	Gouda Bio	Brie Bio	Yaourt nature Bio sucré	
DESSERT DU JOUR	Compote pomme / fraise	Crème mont blanc chocolat	Ananas	Pomme	Tarte au chocolat
DESSERT AU CHOIX	Compote pomme / abricot	Crème mont blanc vanille	Banane	Poire	
GOUTERS	Pain au chocolat Lait Prune	Baguette et pâte à tartiner Yaourt sucré Poire	Baguette Fromage à tartiner Jus d'orange	Baguette et barre de chocolat au lait Petit suisse Banane	Galette aux céréales Petit suisse aux fruits Compote



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et La Courgette

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE DU JOUR	Carottes râpées Bio vinaigrette	Tarte au fromage	Œuf dur Bio mayonnaise	Betteraves vinaigrette de Dijon du chef	Taboulé
ENTREE AU CHOIX	Salade coleslaw Bio	Tarte aux légumes		Tomate mozzarella	Salade de pâtes
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de porc sauce charcutière Sauté de dinde sauce charcutière	Bœuf en daube	Nuggets de blé	Rôti de dinde sauce paprika	Filet de colin sauce Aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur persillées	Gratin de chou fleur / Boulgour Bio	Purée de légumes Bio	Haricots verts Bio / Flageolets	Gratin de brocolis Bio / Riz bio
LAITAGE DU JOUR	Tomme Bio	Gouda Bio	Yaourt Bio nature les 2 vaches	Emmental Bio	Petit suisse fruits Bio
LAITAGE AU CHOIX	Vache qui rit Bio	Carré de l'Est Bio		Chanteneige Bio	Petit suisse + sucre Bio
DESSERT DU JOUR	Pomme	Raisin noir	Tarte Normande	Velouté aux fruits	Banane
DESSERT AU CHOIX	Poire	Raisin blanc	Tarte abricotine		Orange
GOUTERS	Baguette Fromage à tartiner Banane	Croissant Yaourt sucré Orange	Baguette & confiture Lait chocolat Poire	Muffin Yaourt aromatisé Pomme	Baguette et beurre Petit suisse Compote

 Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

 Agriculture Biologique	 Produit de saison	 Œufs Plein Air	 Viande bovine française	 Pêche responsable	 Appellation Origine Protégée
 Viande de porc français	 Plat végétarien	 Label rouge	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Produit local	 Haute valeur environnementale (HVE)
 Recette du chef	 Bleu Blanc Cœur	 Région ultrapériphérique	 Appellation Origine Contrôlée		



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2024

Le fruit et le légume du mois:
La Poire et Le Brocolis

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Tomates Bio vinaigrette	Chou blanc Bio vinaigrette	até de Campagne et cornichon	Salade de lentilles et échalotte	Betteraves Bio vinaigrette
ENTREE AU CHOIX	Concombres bio vinaigrette	Carottes Bio à la crétoise	Roulade de volaille et cornichon	Salade de perles	Haricots verts bio vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Saucisse de Francfort Saucisse de volaille	Sauté de veau sauce moutarde	Filet de cabillaud sauce crème	Chili sin carne	Bolognaise
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées / Lentilles	Gratin de courgettes / Riz	Gratin de chou fleur Bio / Pommes de terre Bio persillées	Blé Bio	Torsades Bio + râpé
LAITAGE DU JOUR	Brie Bio	Petit suisse Bio aromatisé	Chanteneige	Yaourt brassé Bio fraises	Coulommiers
LAITAGE AU CHOIX	Edam Bio	Petit suisse bio nature et sucre	Tomme blanche	Yaourt brassé Bio fraises	Croc lait
DESSERT DU JOUR	Raisin Blanc	Donuts au sucre	Poire Bio	Banane	Île flottante
DESSERT AU CHOIX	Raisin Noir	Donuts au chocolat	Pomme Bio	Ananas	Île flottante
GOUTERS	Baguette Samos Pâte de fruits	Petit beurre Fromage blanc Jus de pomme	Brioche Yaourt sucré Banane	Baguette et barre de chocolat au lait Petit suisse sucré Jus d'orange	Baguette & confiture Lait Compote

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024



VENDREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Chou rouges Bio aux pommes	Tomate Bio à l'échalotte	Rosette et cornichon	Haricot verts Bio vinaigrette balsamique du chef	Mais vinaigrette
ENTREE AU CHOIX	Céleri Bio rémoulade	Concombre Bio vinaigrette	Roulade de volaille et cornichon	Macédoine Bio vinaigrette	Betteraves vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de poisson	Filet de lieu sauce normande	Estouffade de veau sauce provençale	Rôti de dinde sauce curry	Gnocchi à la napolitaine
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Purée de légumes Bio	Ratatouille / Semoule Bio	Gratin de courgettes / Macaroni	
LAITAGE DU JOUR	Cantal	Mimolette	Emmental Bio	Petit suisse aux fruits Bio	Yaourt sucré Bio
LAITAGE AU CHOIX	Carré frais	Carré de l'est	Chanteneige Bio	Petit suisse bio nature et sucré	Yaourt Bio aromatisé
DESSERT DU JOUR	Compote pomme Bio	Pomme Bio	Tarte chocolat	Semoule au lait	Raisin
DESSERT AU CHOIX	Compote pomme banane Bio	Poire Bio	Tarte Citron	Riz au lait	
GOUTERS	Galettes aux céréales Petit suisse aux fruits Orange	Pain & beurre Lait nature Banane	Pain au lait Fromage blanc Jus d'orange	Chausson aux pommes Yaourt nature Jus d'ananas	Baguette et pâte à tartiner Petit suisse aromatisé Pomme

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique	Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée		

LUNDI



MARDI



JEUDI



VENDREDI



ENTREE DU JOUR	Tomate Bio mozzarella Salade Génoise (pdt, haricots verts, tomate, ricotta)	Taboulé oriental	Céleri Bio rémoulade Radis Bio beurre	Concombre Bio Feta Pantzarolasata (betterave Bio, yaourt grecque, noix, pomme cube)	Salade Andalouse (carotte, poivron, tomate, œuf) Salade d'avocat
ENTREE AU CHOIX					
PLAT DU JOUR (menu unique)	Pizza Soleillade (fromage, dinde, olive) 	Riz Bio épicé aux pois chiches	Filière nutrition Filet de poulet au jus	Kokkinisto (ragoût de bœuf) Tortis Bio	Paëlla poisson (Riz Bio)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Purée de pommes de terre			
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse fruit Bio	Yaourt sucré Bio	Brie Bio	Emmental Bio	Coulommiers Bio
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse + sucre Bio	Yaourt aromatisé Bio	Chanteneige Bio	Fromage blanc au miel et cigarettes russes	
DESSERT DU JOUR	Glace Napolitaine	Moelleux aux amandes	Raisin blanc Raisin noir		Salade d'orange à la grenadine
DESSERT AU CHOIX					
GOUTERS	Baguette et barre de chocolat lait Petit suisse Jus d'ananas	Baguette et pâte à tartiner Yaourt sucré Jus d'orange	Baguette Fromage à tartiner Banane	Madeleine Fromage blanc Compote	Pain au chocolat Lait Pomme

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique	Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée		



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024



Le fruit et le légume du mois:
La Poire et Le Brocolis

MERCREDI



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Carottes râpées Bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Endive emmental croûtons	Salade coleslaw	Potage de légumes Bio du chef
ENTREE AU CHOIX	Chou rouge bio vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Chou blanc mimolette	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Chipolatas Saucisse de volaille	Filet colin meunière citron	Tortelloni Bio à la provençale + sauce à part	Sauté de bœuf sauce sauce forestière	Colombo de dinde
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Brocolis / Pommes de terre persillées	Petits pois carottes		Purée de légumes Bio	Riz
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio	Tomme Bio	Yaourt nature sucré Bio	Petit suisse aromatisé Bio	Carré de l'Est Bio
LAITAGE AU CHOIX	Gouda Bio	Vache qui rit Bio	Yaourt aromatisé Bio	Petit suisse nature sucré Bio	Chanteneige Bio
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat au lait	Poire Bio	Raisin blanc	Donuts au sucre	Kiwi
DESSERT AU CHOIX		Pomme Bio	Raisin noir	Donuts chocolat	Orange
GOUTERS	Fourré à la fraise Petit suisse aux fruits Orange	Croissant Yaourt aromatisé Compote	Baguette Emmental Banane	Galettes aux céréales Lait nature Pomme	Baguette pâte à tartiner Fromage blanc sucré Jus d'ananas

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour bénéficier. »

Agriculture Biologique	Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origin Protégée
Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origin Contrôlée		



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 28 OCTOBRE AU 1er NOVEMBRE 2024

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

Le fruit et le légume du mois:
La Poire et le Brocoli

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Chou blanc Bio vinaigrette	Salade de pâtes Bio	Concombre Bio vinaigrette	
ENTREE AU CHOIX	Chou rouge Bio vinaigrette	Salade piémontaise Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Fricassée de porc sauce diable Fricassée de dinde sauce diable	Chili sin carné	Filet de lieu sauce ciboulette	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées / Lentilles	Riz Bio	Haricots verts / Macaronis	
LAITAGE DU JOUR	Edam Bio	Yaourt Bio nature sucré	Petit suisse aromatisé Bio	
LAITAGE AU CHOIX	Emmental Bio	Yaourt Bio sucré	Petit suisse sucré Bio	
DESSERT DU JOUR	Compote pomme fraise	Tarte pomme	Banane	Mimolette
DESSERT AU CHOIX	Compote pomme abricot	Tarte chocolat	Ananas	
GOUTERS	Baguette beurre Yaourt aromatisé Orange	Céréales Lait nature Banane	Baguette Croc lait Pomme	Moelleux chocolat crème anglaise

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique	Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée		