







Semaine du 02 au 06 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Melon 	Taboulé	Concombres bulgare 	Carottes râpées	Œufs durs mayonnaise
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaises 	Jambon blanc HVE	Poulet rôti 	Jambon grill HVE , sauce dijonnaise 	Pavé de poisson MSC sauce tomate
Accompagnements		Pâtes	Pommes rissolées	Riz	Pâtes, ratatouille
Fromage					
Laitage	Yaourt sucré	Tome noire	Yaourt aromatisé	Mimolette	Edam
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Fruit 	Gâteau basque	Gâteau aux courgettes et chocolat "Maison"	Liégeois Vanille

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine mayonnaise au thon 	Saucisson à l'ail	Salade fraîcheur (concombres, pastèque) 	Carottes râpées 	Melon 
Plats Protidiques	Marengo de volaille	Paupiette de veau charcutière	Rôti de bœuf VBF froid 	Chunk de poulet, ketchup	Dos de colin MSC à la crème de curry
Accompagnements	Petits pois	Haricots beurre, riz	Pâtes	Patates douces aux épices	Purée de carottes
Fromage					
Laitage	Yaourt aromatisé	Mimolette	Emmental	Suisse sucré	Yaourt aromatisé
Desserts	Pêche au sirop	Fruit de saison 	Liégeois chocolat	Cake ananas coco "Maison"	Fruit de saison 

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)







 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Tomates 	Saucisson à l'ail	Melon 	Concombre, tomates, maïs vinaigrette 
Plats Protidiques	Cordon bleu	Boulettes de bœuf, sauce tomate 	Croustillant Fromager 	Merguez sauce barbecue	Filet de poisson pané
Accompagnements	Courgettes provençales	Coquillettes	Ratatouille	Pâtes	Haricots verts
Fromage					
Laitage	Gouda	Suisse sucé	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Suisse aux fruits
Desserts	Beignet fourré	Fruit frais	Ile flottante, crème anglaise	Arlequin de fruits	Fruit de saison 

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

■ Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien


 Produit bio

Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Cervelas	Concombres 	Pamplemousse et sucre 	Oeufs mayonnaise	Tomates 
Plats Protidiques	Sauté de volaille à la crème 	Saucisse de Toulouse HVE	Escalope de volaille normande	Haché au Bœuf sauce poivre	Pavé de poisson blanc MSC, sauce crustacé
Accompagnements	Haricots beurre	Frites au four	Riz	Poêlée de légumes	Pommes de terre Local
Fromage	Suisse aux fruits	Gouda	Tome noire	Suisse sucré	Emmental
Laitage					
Desserts	Compote de poire	Fruit frais	Entremets chocolat	Fruit de saison 	Cake pépites de chocolat "Maison"

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)







 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Œuf dur mayonnaise	Salami	Carottes râpées 	Coleslaw
Plats Protidiques	Palette de porc aux lentilles 	Boulettes de bœuf Strogonoff 	Emincé de volaille Tex Mex	Chili sin carné 	Parmentier de viande aux épices 
Accompagnements		Petits pois, carottes	Coquillettes	Riz	
Fromage					
Laitage	Yaourt sucré	Mimolette	Yaourt aromatisé	Edam	Tomme noire
Desserts	Madeleine	Fruit de saison 	Compote pomme, banane	Dessert lacté vanille	Gâteau aux pommes "Maison"

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

Semaine du 7 au 11 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Oeuf dur et dosette mayonnaise	Carottes râpées 	Salade basque (pommes de terre, thon, tomates)	Tomate et concombre 	Sardines à l'huile
Plats Protidiques	Pilons de poulet basquaise	Lamelles Kébab méditerranéenne	Blanquette de volaille 	Jambon HVE sauce charutière	Tarte aux poireaux 
Accompagnements	Ratatouille, blé pilaf	Pommes rissolées	Pâtes	Riz	Haricots verts
Fromage	Suisse sucré	Emmental	Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Laitage					
Desserts	Poire au sirop	Fruit frais 	Galette bretonne	Eclair vanille	Fruit frais 

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local


 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

La Semaine du Goût en couleur

	LUNDI Multicolore	MARDI VERT	MERCREDI BLANC	JEUDI ORANGE	VENDREDI ROUGE
Entrées	Cervelas	Salade verte croûtons et fromage 	Céleri rémoulade	Velouté de carottes	Raïta de betteraves 
Plats Protidiques	Rôti de dinde, sauce cacao 	Tortellinis ricotta, épinards, sauce tomate 	Blanquette de volaille 	Saucisse sauce rougail HVE 	Beignets de calamar, ketchup
Accompagnements	Gratin de choux fleurs		Semoule	Riz façon paëlla	Ratatouille, pomme de terre
Fromage	Tomme noire	Yaourt sucré	Fromage blanc sucré	Saint Paulin	Gouda
Laitage					
Desserts	Compote pomme fraise	Pomme 	Sablé des Flandres	Orange	Cake saveur fraise "Maison"

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)



 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salami	Velouté de légumes	Macédoine mayonnaise au thon	Carottes râpées	Taboulé
Plats Protidiques	Lasagnes ricotta épinards 	Poulet rôti	Hâché au bœuf, sauce poivre	Chipolata au jus	Poisson pané
Accompagnements	Plat complet	Frites au four	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Epinards nature, riz
Fromage	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Saint paulin	Suisse sucré	Yaourt aromatisé
Laitage					
Desserts	Ananas au sirop	Mousse chocolat au lait 	Novly vanille	Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio