

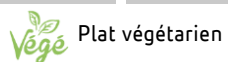
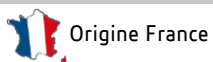
Menu du 30 août au 3 septembre 2021



Vacances scolaires

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Tomate vinaigrette Bio (moutarde à l'ancienne)</p>	<p>Salade verte et maïs (Vinaigrette traditionnelle)</p>	<p>Salade gourmande</p>	 <p>Pasteque</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p>
<p>Cordon bleu de volaille</p>	 <p>Pavé de colin mariné au thym</p>	<p>Steak haché pur bœuf</p>	<p>Nuggets de poulet et ketchup</p>	 <p>Raviolis spinaci BIO ciboulette et fromage râpé</p>
<p>Courgettes à la provençale & riz</p>	  <p>Purée de pommes de terre bio</p>	<p>Carottes à la ciboulette</p>	<p>Pommes de terre rissolées Ratatouille</p>	
<p>Cotentin</p>	<p>Coulommiers</p>	 <p>Petit suisse aux fruits Bio</p>	<p>Yaourt nature BIO sucré</p>	<p>Fromage blanc aux fruits</p>
 <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Pêche au sirop</p>	<p>Fruits de saison (Melon vert / Nectarine)</p>	 <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Fruits de saison</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Grillé normand au chocolat Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>	<p>Pain de mie et confiture de fraise Lait Fruit de saison</p>	 <p>Baguette Petit moulé nature Jus de pomme</p>	 <p>compote pom pom à boire Briquette de lait Baguette et Confiture de groseilles</p>	<p>Yaourt à boire fruits panaché Moelleux citron jus de raisin</p>

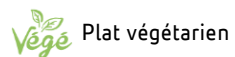


Menu du 6 au 10 septembre 2021



LE JOUR DU  **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Melon jaune	Tomates BIO à la vinaigrette	  Rillettes de saumon
Boulettes d'agneau sauce ancienne	 Chili et riz BIO	Rôti de veau dijonnaise	 Colin mariné thym citron	Steak haché de bœuf au jus
Semoule BIO		Flageolets à l'ail BIO Haricots verts BIO	Purée de carottes	Macaronis Bio local
Pont l'évêque 	Fromage frais sucré	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Cotentin
Cocktail de fruits au naturel	Fruits de saison	Crème dessert caramel	  Cake à la myrtille	Fruits de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
fraidou et baguette briquette pur jus de raisin petit filou tube	briquette de lait demi écrémé fruit saison pompom cacao 	croissant briquette de jus d'orange yaourt à boire	fruit de saison compote pomme fraise miel et baguette	 briquette de lait demi écrémé rocher coco compote à boire

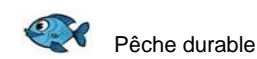
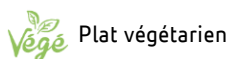


Menu du 13 au 17 septembre 2021



LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise	Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)	Carottes râpées	Pasteque	Salade de coquillettes au pesto
Chicken wings	Omelette BIO aux fines herbes	Filet de hoki sauce provençale et citron	Sauté de boeuf sauce mironton	Colin pané et citron
Pommes campagnardes	Ratatouille BIO	Tortis local	Petits pois BIO au jus	Pommes vapeur
Yaourt nature BIO sucré	Croq lait	St nectaire	Camembert	Fromage blanc aux fruits
Moelleux chocolat	Purée pommes mûres MAISON	Tarte au chocolat maison	Liégeois vanille	Fruits de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
fruit de saison Briquette de lait Baguette et beurre	Yaourt à boire Briquette de jus de raisin Baguette et confiture de prunes	Cakelet Briquette de lait de saison	yaourt à boire fruit de saison Palet breton.	Paille pom pom à boire Baguette et Pâte à tartiner Briquette de lait

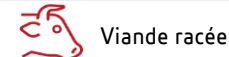
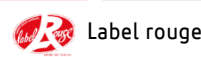
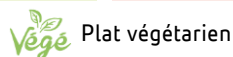
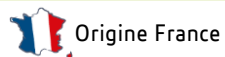
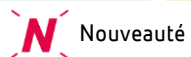


Menu du 20 au 24 septembre 2021



LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw BIO	Rondelles de radis et maïs	Melon Charentais	Roulade de volaille et cornichon	Œufs durs mayonnaise
Saucisse de Francfort	Pavé de merlu sauce safrané et citron	Rôti de bœuf sauce diable	Escalope de dinde sauce tajine	Pizza au fromage
Purée de pommes de terre	local Farfalles	Haricots beurrés à la tomate	Semoule BIO	Salade verte BIO
Cantal	Fromage blanc BIO et miel	Brie BIO	Brebis crème	Fromage frais BIO aux fruits
Mousse au chocolat	Beignet à la framboise	Abricot au naturel	Fruits de saison BIO	Eclair au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et Petit moulé nature Briquette de jus d'orange Yaourt à boire	Paille pom pom à boire Brioche Briquette de lait	Baguette et beurre fruit de saison Yaourt à boire fraise & framboise	Paille pom pom à boire Madeleine longue Briquette de lait	Fruit de saison Petit filou Baguette et Confiture de prunes

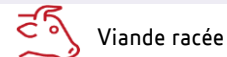
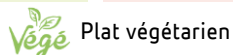
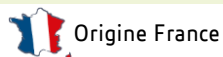
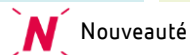


Menu du 27 septembre au 1er octobre 2021



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte en chiffonade et croutons	Betteraves BIO à la vinaigrette	Mélange catalan (chou blanc, poivron rouge et vert, carotte, frisée)	Coquillette parisienne	Salade à la Céleri râpé BIO sauce cocktail
Emincé de poulet en sauce	Filet de cabillaud	Hachis parmentier MAISON	Rôti de veau sauce échalote	Croq veggie au fromage
Courgettes aneth et citron	Riz BIO safrané		Carottes BIO à la crème	Ratatouille
Edam BIO	Fromage frais sucré	Pont l'Evêque	Yaourt nature BIO et sucre	Fraidou
Purée de pomme menthe Maison	Fruits de saison BIO	Stracciatella copeaux chocolat	Fruits de saison locaux	Clafoutis aux poires
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fruit Cookie au cacao Briquette de lait	Pom pom à boire Baguette et fromage fondu briquette de jus	Yaourt à boire roulé au chocolat Fruit de saison	Mini pom pom à boire Briquette de lait Baguette et Confiture de fraises	Briquette de jus de raisin Moelleux au citron Yaourt à boire

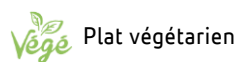


Menu du 04 au 08 octobre 2021



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Endives vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Velouté aux carottes	Chou rouge sauce BIO enrobante échalote
Couscous végétarien BIO	Cordon bleu de volaille	Rôti de bœuf sauce forestière	Filet de hoki sauce aurore et citron	Carré de porc fumé au jus
	Pommes de terre rissolées	Tortis local	Epinards BIO à la crème	Purée de potiron
Fromage blanc aux fruits	Camembert BIO	Cantal	Yaourt nature et cassonade	Fromage frais sel de Guérande
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Moelleux au caramel
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Briquette de lait demi écrémé Rocher coco choco pom pom à boire	Yaourt à boire saison Baguette et beurre	Petit filou Briquette de jus d'orange palmier	Briquette de lait demi écrémé Galette Saint Michel pom pom à boire	Baguette et Petit Louis Yaourt à boire de saison fruit



Menu du 11 au 15 octobre 2021



AU MENU DE NOTRE animation

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage ratatouille aux herbes	Concombre BIO au basilic	Chou blanc méditerranéen (mayonnaise, épice paella, huile d'olive, ail, basilic)	LE JOUR DU Végé "Batonnets" de carotte & fromage blanc à la ciboulette	Salade pois chiche vinaigrette moutarde à l'ancienne
Pavé de merlu sauce aneth	Poulet rôti LR aux 4 épices (crème légère, oignons, quatre épices...)	Aiguillette de colin meunière sauce du soleil (fromage blanc, mayonnaise, curry, miel)	Omelette aux fines herbes	Sauté de boeuf RAV sauce estragon
Riz BIO au curry	Légumes couscous façon tajine	Courgettes BIO al pesto	Pommes vapeur safranées	Jardinière légume aneth citron
Petit moulé ail et fines herbes	Tomme blanche	Fromage frais aromatisé	Gouda BIO	Yaourt nature sucré
Fruits de saison	Cake miel cannelle du Chef	Purée de pommes et 4 épices Maison	Smoothie mangue vanille	Fruits de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Petit beurre pom pom à boire Yaourt à boire	Briquette de jus d'orange Baguette et fraidou Fruit de saison	Briquette de lait Fourandise aux pépites de chocolat Pom pom à boire	Yaourt à boire Briquette de jus d'ananas Baguette et Confiture d'abricot	Briquette de lait demi écrémé Madeleine fruit de saison



N Nouveauté

Origine France

Plat végétarien

Local

Label rouge

Viande racée

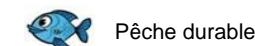
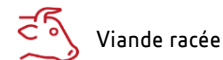
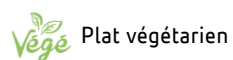
Pêche durable

Menu du 18 au 22 octobre 2021



LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre BIO à la crème et ciboulette	Salade de tortis à l'orientale	Céleri à la rémoulade BIO	Rillettes à la sardine	Salade verte vinaigrette et dés de mimolette
Filet de saumon sauce normande	Emincé de dinde 4 épices	Gigot d'agneau sauce crème	Raviolis au bœuf Coquillettes	Omelette BIO nature
Pommes smiles	Courgette BIO à la provençale	Julienne de légumes aux parfums du soleil		Blé BIO
Fromage fondu Président	Yaourt nature BIO et sucre	Carré de l'Est	Emmental BIO	Fromage frais aux fruits
Gélifiés nappés caramel	Fruits de saison BIO	Tarte au citron amandine maison	Fruits de saison BIO	Purée pomme poire MAISON
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Yaourt à boire Briquette de jus de raisin Baguette et miel	Briquette de lait demi écrémé Croissant Paille pom'pomme à boire	Yaourt à boire Barre bretonne Fruit de saison	Petit Filou à sucer Baguette et Fraidou Briquette de jus de pomme	Briquette de lait Baguette et confiture de prunes pom pom à boire





Vacances scolaires

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Salade fantaisie (frisée, chou chinois et chicorée)	Roulade de volaille et cornichons	Salade du chef (dés de dinde, emmental, tomate,olive)	Potage de légumes
Poulet rôti au jus	Sauté de bœuf sauce mironton	Rôti de porc dijonnaise <i>*Rôti de dinde dijonnaise</i>	Pavé de merlu sauce cubaine	Tarte au fromage
Riz créole BIO	Printannière de légumes BIO	Lentilles BIO	Penne locales	Salade verte
Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Montboissier	Coulommiers	Fromage blanc BIO à la fraise
Fruits de saison BIO	Donut	Cocktail de fruits	île flottante	Clafoutis aux pommes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Paille pom pom à boire Baguette et Chocolat au lait Briquette de lait	Briquette de jus de pomme Baguette et beurre Fruit de saison	Fourrandise à la fraise Briquette de lait Coupelle de compote de poire	Paille pom pom à boire Briquette de jus d'ananas Baguette et Confiture d'abricot	Yaourt à boire fruits panaché Sablé de retz Fruit de saison

