


















# Menus de la Semaine du 2 au 6 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Végétarien 		
<u>Salade verte</u>	Pastèque	<u>Tomate</u>	 Œufs durs	<u>Concombre façon tzatziki</u>
Raviolis bœuf Raviolis saumon	Colin d'Alaska pané riz soufflé 		Sauté de bœuf  aux olives	Blanquette de la mer 
Raviolis chevre 	Galette de boulgour 	Nugget Crispid'or à l'emmental 	Boulette de sarrasin aux olives 	Nugget de pois chiche 
	Haricots verts  à l'ail	 Riz	Courgettes 	Blé 
Fromage frais chanteneige 	<u>Rouy</u>	Petit fromage blanc sucré	<u>Livarot</u> 	Tomme blanche
Fruit	Dessert lactée gélifié chocolat/vanille	Mister freeze	Yaourt nature sucré	Compote pomme/pêche allégé en sucre
Pain BIO 				



# Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024

















Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
Feuilleté fromage fondu	<u>Betteraves</u> <u>vinaigrette au miel</u>	Pate de volaille Végé : Œufs durs	<u>Asperges</u>	Melon
Sauté de veau  sauce paprika	Steak haché et son ketchup	Roti de dinde  au jus	Saumon sauce beurre et citron	
Galette de boulgour haricots rouges	Bouchée de blé	Galette mexicaine	Boulette de pois chiche	Beignet stick mozzarella
Cordiale de légumes	Frites et pommes paillassons pour SN	Chou-fleur  béchamel	Boulgour	Carottes  et petits pois
<u>Yaourt aromatisé</u>	Fromage fondu vache qui rit	<u>Saint Paulin</u>	Brie	<u>Fromage blanc</u>
Fruit	Glace bâtonnet	Fromage blanc coulis fruits rouges	Crème dessert vanille	Fruit
Pain BIO				



# Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien 	
Taboulé (semoule) 	<u>Carottes rapées</u>	Tomates mozarella	<u>Terrine de légumes</u>	<u>Fond d'artichaut</u>
Filet de colin sauce citron	Rôti de porc au caramel S/P saute dinde 	Pilon de poulet 		Nuggets de poisson
Finger de soja 	Galette mexicaine	Samoussa légumes 	Papillons sauce 4 fromages 	Nuggets de blé 
Haricots beurre	Riz  pilaf	Brocolis 		Macédoine légumes 
<u>Camembert</u> 	Tomme grise	<u>Cantal</u> 	Petit fromage blanc sucré	Fromage frais saint moret
Compote de pomme/fraise allégé en sucre	Mousse chocolat au lait	Yaourt nature	Fruit	Gaufre
Pain BIO 				



# Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024






















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien			
<u>Tomate</u>	Crêpe au fromage	Salade de pâtes  au thon	<u>Cèleri rémoulade</u>	Salade verte Batavia
Sauté de dinde  au curry		Saucisse de volaille	Cordon bleu	Poisson meunière
Boulette de sarrasin au curry	Couscous 5 légumes	Saucisse de soja	Beignet stick mozzarella	Pané de blé emmental/épinard
Carottes rondelles	Semoule	Ratatouille	Haricots plat	Épinard  béchamel
Fromage frais cantadou	<u>Saint nectaire</u>	<u>Brie</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Fromage tartiflette</u>
Fruit	Fromage blanc coulis abricot	Petit suisse aux fruits	Compote de pomme abricot allégé en sucre	Chouquette crème vanille
Pain BIO				



# Menus de la Semaine du 30 au 04 Octobre 2024













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Végétarien</b> 			<b>Grand repas</b>	
Œufs durs mayonnaise 	<u>Pâté forestier</u>	Betteraves 	Semoule  Quinoa façon taboulé	<u>Cœur de palmier</u>
	Boulette de bœuf sauce oriental	Merguez	Brandade de cabillaud parfumé au curcuma 	Colombo de porc  S/P Colombo de dinde 
Nugget de blé 	Boulette de soja sauce oriental 	Omelette 	Gratin de choux fleur  béchamel au curcuma Mimolette gratinée	Galette boulgour  pois chiche
Haricot coco a la tomate	Courgettes 	Coquillettes 		Riz 
<u>Munster</u>	Saint nectaire 	<u>Bleu de Bresse</u>	<u>Brie de meaux</u> 	Mimolette
Yaourt aromatisé	Fruit	Fromage blanc aux fruits	Verrine de fromage blanc  crumble poire/pomme	Gélifié vanille nappage caramel
<b>Pain BIO</b> 				





# Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024

























Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien 	
Feuilleté de fromage fondu	<u>Macédoine</u>	<u>Chou rouge vinaigrette framboises</u>	Carottes râpées	Tomates et maïs
Bœuf façon bourguignon 	Wings de poulet	Colin d'Alaska pané au riz soufflé		Dés de colin sauce dieppoise
Beignet stick mozzarella 	Nugget de blé 	Galette mexicaine 	Blé  et ses petits légumes	Boulette de sarrasin
Haricots verts persillés 	Frites et pommes paillassons pour SN	Petit pois		Duo de courgettes
<u>Coulommiers</u> 	Fromage fondu samos	Edam	<u>Gouda</u>	<u>Rouy</u>
Compote poire allégé en sucre	Yaourt aux fruits	Yaourt a la vanille 	Eclair chocolat/vanille	Fruit
Pain BIO 				



# Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien MAROC 	ALLEMAGNE	BELGIQUE	PORTUGAL	SENEGAL
<u>Salade marocaine</u> 	Salade PDTerre cornichons, oignons 	<u>Asperges</u>	Salade verte	<u>Salade avocat/tomate</u>
	Saucisse à la tomate	Carbonnade façon flamande (bœuf  , pain épices) 	Brandade de poisson	Thiep de poulet  
Tajine de légumes 	Saucisse de soja à la tomate 	Galette de haricots rouges 	Purée de PDTerre au fromage  	Boulette de soja 
Semoule 	Lentilles/petits pois	Purée de pomme de terre		Riz 
Fromage frais fraidou	<u>Emmental</u> 	Fromage fondu vache qui rit 	<u>Fromage fondu crème de brebis</u>	Fromage fondu picon
Salade de fruits a la fleur d'oranger 	Boule de Berlin 	Fromage blanc aux spéculoos	Pasteis de nata 	Thiakry 
Pain BIO 				



# Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien	
<u>Sardine</u>	Pate de volaille	<u>Fond d'artichaut</u>	<u>Terrine de légumes</u>	Crêpe au fromage
Nugget de poisson	Saute de porc moutarde à l'ancienne S/P sauté de dinde	Cordon bleu		Burger de veau
Boulette de sarrasin	Boulette de pois chiche	Nugget de blé	Omelette	Galette mexicaine
Epinards  béchamel	Semoule	Brocolis et dés de carottes	Spaghettis	mélanges légumes
Tomme blanche	<u>Pointe de brie</u>	Fromage fondu six de Savoie	Petit fromage blanc sucré	<u>Rouy</u>
Fruit	Dessert lacté gélifié chocolat	Yaourt nature sucré	Compote pomme allégé en sucre	Tarte aux pommes
Pain BIO				
















# Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien 			
<u>Endives</u>	Œufs durs 	<u>Maquereau</u>	Soupe au potiron	
Duo de colin/saumon sauce citron 		Aiguillette de poulet sauce champignons 	Steak haché de boeuf	
Beignet stick mozzarella 	Pané blé épinard/emmental 	Finger de soja 	Galette mexicaine 	
Haricots beurre	Boulgour	Courgettes  et pomme de terre	Purée  de carottes	
Tomme grise	<u>Gouda</u>	Carré	<u>Bleu de Bresse</u>	
Fruit	Crème saveur caramel	Compote pomme abricot allégé en sucre	Eclair au chocolat 	
Pain BIO 