

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 4 au 8 septembre 2023



**ALLEZ
LES
BLEUS**

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Melon

Taboulé oriental



Tomate au basilic



Carottes à croquer sauce cocktail

Pâtes Cappelletti tex mex

Beignets de poisson citron



Sauté de veau à la crème

(sans viande : omelette bio sauce tomate)



Pizza margherita & salade iceberg

Haricots verts bio



Riz bio créole



Yaourt sucré bio



St Nectaire (AOP)



Coulommiers

Bio milk shake à la framboise



Fruit de saison bio



Compote pomme fraise bio



Mousse au chocolat

Gâteau madeleine aux œufs



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

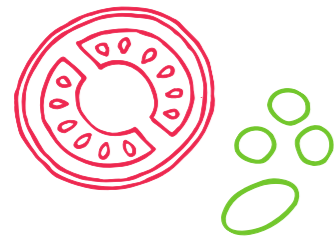


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 11 au 15 septembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

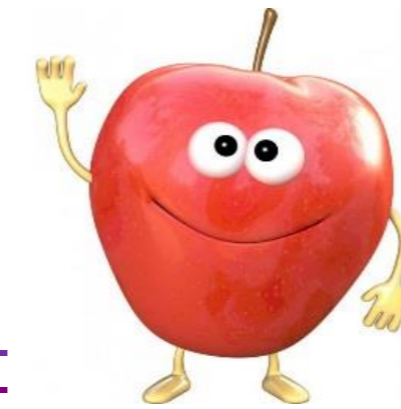
JEUDI

VENDREDI

Salade de riz bio



Concombre bio bulgare



Pâté de campagne*
cornichon



(sans viande : surimi mayonnaise)

Pastèque



Rôti de dinde sauce
mexicaine

(sans viande : colin sauce nantua)

Bolognaise de lentilles

Filet de poisson meunière



Boulettes de bœuf aux
oignons

(sans viande : boulettes de soja)

Courgettes persillées



Coquillettes bio



Carottes bio braisés



Frites ketchup

Vache qui rit bio



Cantal (AOC)



Petit moulé nature

Petit suisse sucré

Beignet aux pommes

Flan vanille



Fruit de saison bio



Compote pomme abricot
bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

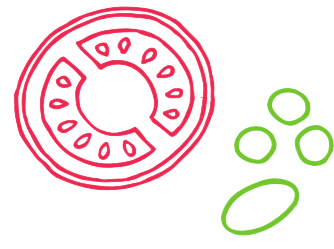


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 18 au 22 septembre 2023





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade Coleslaw bio

Saucisse de porc*
(sans viande : saucisse végétale)


Purée de pommes de terre


Tomme noire

 Fruit de saison bio




Salade de tomates


 Sauté de bœuf aux olives
(sans viande : gratin de poisson)


 Choux fleurs bio persillés

Fromage ail & fines herbes

Crêpe au sucre moelleuse







Salade de blé bio
provençale 


Omelette bio 

Petits pois au jus

Yaourt à la vanille bio 

Fruit de saison 

 Betteraves vinaigrette

 Lasagnes au saumon

Fourme d'Ambert (AOC) 

Flan chocolat



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



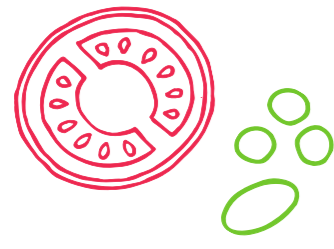
Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



















Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes bio râpées vinaigrette 	 Concombres bio vinaigrette 	<p style="text-align: center;">PARFUM D'AUTOMNE</p> 	 Salade de pâtes bio	 Tomate au basilic
Quenelle nature sauce tomate	Kefta de veau (sans viande : kefta de colin)		Nuggets de poulet (sans viande : nuggets végétal)	 Dos de poisson sauce citron
 Haricots verts bio	 Semoule bio		Epinards à la crème 	Pommes de terre persillées
Petit suisse aromatisé	Emmental		St Nectaire (AOP) 	 Chanteneige bio
Gâteau moelleux au chocolat	 Fruit de saison bio 		Flan caramel	 Compote de pommes bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



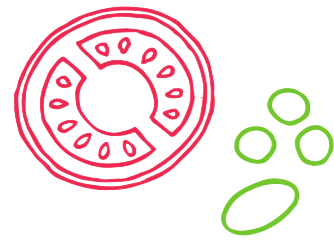
Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 2 au 6 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Salade de lentilles



Betteraves vinaigrette



Chou blanc bio mimolette



Salade verte

Rôti de porc* jus aux herbes
(sans viande : omelette bio)



Thon sauce niçoise



Escalope panée végétale

Hachis parmentier
(sans viande : brandade de poisson)



Carottes bio persillées



Pâtes bio



Haricots verts bio



Coulommiers

Vache qui rit



Petit suisse aromatisé

Cantal (AOC)



Mousse au chocolat



Fruit de saison

Gâteau cake au spéculoos



Ananas au sirop



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2