











semaine 36 du lundi 2 septembre 2024 au vendredi 6 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Betterave vinaigrette 		Concombre à la crème framboise  	Carottes rapées  
Nuggets Poulet + ketchup	Gratins de coquillettes aux lardons  		Hachis végétarien 	Panier de Poisson
Petis-Pois Carottes				Riz
	Plat complet		Plat complet	
Petit Pot de Glace fraise	Fromage		 Yaourts Bio	Fromage
Compote de pommes	Salade de fruits		Fruits de saison	Beignets Pommes



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable












Produit biologique



Produit AOP



Semaine 37 du lundi 9 septembre au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé 	Salade de tomates -Feta 		Salade Fraicheur Riz-Thon- Oeufs 	Salade concombre - Tomate 
Boulettes de Boeuf BIO 	Steak Haché de poulet , façon Bouchère		Cordon Bleu de dinde 	Poisson meunière
Haricots Verts	Frites		Flageolets	Riz-Ratatouille
Fromage	 Yaourt BIO		Fromage	Fromage blanc 
Compote	Salade de fruits		Compote	Fruits de saison



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs














Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable



Produit biologique
Produit AOP



Semaine 38 du lundi 16 septembre au 20 vendredi 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri remoulade	 Salade Carnaval Maïs, Tomates, Pâtes, Concombre		Bettraves vinaigrette	 Carottes rapées
Spaghettis Bolognaise Plat complet	 Purée de Brocolis+ œuf Méchamel		 Gratin de courgettes à la paysanne courgettes, chair à saucisse, crème fraîche, oignon	 Jambon fumé
			 Plat complet	Purée de pommes de terres maison 
Yaourt Bio 	Fromage Blanc au Spéculos 		Creme dessert maison 	Emmental
Compote	Salade de fruits		Fruit de saison	Glace au Chocolat



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable











Produit biologique



Produit AOP



Semaine 39 du lundi 23 septembre au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Macédoine revisitée du chef 		Salade de céleri rave, carottes et pommes de terre 	Salade piémontaise  Pdt, œuf, tomate, mayonnaise
Raviolis et son émental rappé <small>Pâtes, viande de bœuf, concentré de tomate, légumes</small>	Omelette demie-lune 		Farce de tomates au hachis de bœuf 	Quiche Lorraine accompagnée de salade Plat complet
Plat complet	 Pâtes au beurre		Riz	
Coulommiers	Yaourt Brie 		Fromage Les Petits Amis	Fromage sur son coulis de framboise 
Compote	Salade de fruits		Fruit de saison	Biscuit



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable












Produit biologique



Produit AOP



Semaine 40 du lundi 30 septembre au 4 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé	Œufs Mayonnaise		 Carottes rapées bio 	Betterave vinaigrette 
Boulettes de soja, tomates au basilic 	Cordon bleu de dinde		Knacki de volaille 	Poisson meunière
Ebly	Haricots verts et ses pommes de terre		Frites	 Mousseline de carottes 
Fromage de chèvre	Fromage de Brie		Vache qui rit	Yaourt Bio 
Flan caramel	Compote		Fruit de saison	Salade de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Semaine 41 du lundi 07 octobre au vendredi 11 octobre 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade de lentilles et thon, echalottes, vinaigrette</p>	<p>Salade d'endives et tomates</p>		<p>Salade de museau à la Lyonnaise</p> <p>museau de porc, pommes de terre, cornichons</p>	<p>Céleri Remoulade</p>
<p>Boulettes d'agneau</p>	<p>Œufs Béchamel</p>		<p>Gratins de macaronis aux lardons</p> <p>Plat complet</p>	<p>Nugget de poulet</p>
<p>Flageolet</p>	<p>Salsifis au beurre</p>			<p>Semoule parfumée épices du monde</p>
<p>Fromage Blanc</p>	<p>Fromage camembert</p>		<p>Yaourt Bio</p>	<p>Vache qui Rit</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Beignets de pommes</p>		<p>Compote maison</p>	<p>Tarte aux pommes du chef</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

