

# Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  et croûtons </p> <p>Omelette nature </p> <p>Blé  et ratatouille</p> <p>Camembert</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>Emincé de thon sauce au basilic</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate  Vinaigrette</p> <p>Jambon de dinde </p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Glace</p>	<p><b>Menu de la rentrée</b> </p> <p>Sirop de grenadine</p> <p>Pastèque</p> <p>Escalope de volaille sauce crème</p> <p>Pommes rosties</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Donuts </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives </p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Quatre quarts</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Lait aromatisé fraise</p>	<p>Sablé et fruit</p> <p>Fromage blanc </p>	<p>Pain au lait + confiture</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Viennoiserie</p> <p>Lait ½ écrémé</p>



# Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Salade verte  et oignons frits <i>vinaigrette</i>	Melon jaune	Coleslaw	Concombres  <i>vinaigrette</i>
Boulettes au mouton et bœuf sauce provençale	Boulgour  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs 	Rôti de dinde  au jus	Merlu  sauce citron	Cordon de bleu
Semoule		Pennes 	Riz 	Pommes de terre grenaille
Yaourt nature  et sucre	Comté 	Saint Paulin	Fromage fondu froidou	Tomme blanche
Fruit de saison 	Fromage blanc au coulis de fruits jaunes	Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Tarte aux pommes 
Barre de céréales	Sablé + yaourt nature	Palmier	 yaourt nature sucré et madeleine	Rocher coco chocolat & sirop
Lait nature	Fruit	Compote allégée en sucre et Lait ½ écrémé	Fruit	Fruit



# Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri râpé et carottes  <i>vinaigrette</i></p> <p>Sauté de veau  sauce paprika persil</p> <p>Riz </p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Compote de pommes et ananas</p>	<p>Tomate  <i>vinaigrette</i></p> <p> Poisson frais sauce citron</p> <p>Carottes rondelles</p> <p><i>Pont l'Evêque</i> </p> <p>Chouquette crème vanille </p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Sauté de porc  au jus</p> <p>S/p: Sauté de dinde issu </p> <p>Pommes de terre wedges</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de maïs, tomate, concombres  <i>vinaigrette</i></p> <p>Pâte  sauce bolognaise au canard </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Eclair chocolat </p>	<p>Duo de melon</p> <p>Gratin de pommes de terre, courgettes et basilic </p> <p>Fromage frais de campagne</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Viennoiserie</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain + confiture</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Barre de céréales</p> <p>Lait nature</p>	<p>Biscuits nappé chocolat &amp; Compote &amp; Lait nature</p>	<p>Pain &amp; vache qui rit</p> <p>Sirop</p>



# Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec cornichon Sp: Galantine de volaille	Pastèque	Salade verte  vinaigrette	Tomate & maïs <i>vinaigrette à l'huile de noix</i>	Crêpe à l'emmental
Emincé de dinde  sauce au romarin	 Pizza tomate emmental et mozzarella & Jambon de dinde	Emincé de bœuf  au jus	Colin Alaska  pane riz souffle & citron	 <b>Couscous végétal aux 5</b> <b>légumes et raisins secs</b> 
Boulgour 	Salade verte 	Légumes façon maillot ( <i>carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois</i> ) et pommes de terre vapeur	Riz 	Pointe de brie
Fromage fondu vache qui rit 	Yaourt aromatisé 	Cantal 	Fromage blanc et sucre	Fruit de saison 
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Tarte au citron 	Compote de pommes	
Moelleux citron & yaourt à boire & Fruit 	Madeleine x2 Lait aromatisé fraise	Sablé et fruit Fromage blanc 	Palmier & fruit Lait chocolat	Pain + confiture Sirop



# Menus de la Semaine du 30 septembre au 04 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate <i>Vinaigrette</i> 	Carottes râpées <i>Vinaigrette</i> 	Haricots rouge tomate et épice chili	Concombre <i>Vinaigrette</i> 	Salade de pommes de terre ciboulette
Poulet rôti  sauce forestière	Farfalles sauce champignons à la crème et noisettes 	Sauté de porc  sauce tomate moutarde à l'ancienne <i>S/P: sauté de dinde issu Label Rouge sauce moutarde à l'ancienne</i> 	Riz semi complet korma végétarien patate douce et edamane	Duo de Colin d'Alaska  et saumon sauce citron
Frites	Yaourt nature et sucre 	Haricots verts	Pont l'Evêque 	Brocolis au curry
Edam	Petit fromage frais sucre	Petit fromage frais sucre	Tarte flan pâtissier 	Coulommiers
Compote pomme abricot allégée en sucre	Gaufre liégeoise	Fruit de saison 	Fruit de saison	Fruit de saison
Pain & Tartare Jus multi fruits	Pain au lait & Barre de chocolat & fruit	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Sablé et fruit Fromage blanc 	Quatre quarts Compote Jus d'orange



# Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette	Pomelos et sucre	Soupe de lentilles corail et au lait de coco	Salade composées (Carotte, salade, mais, tomate, noix de cajou) vinaigrette	Pâté de volaille cornichon
Jambon blanc S/P: jambon de dinde	Parmentier aux épices et purée de pois cassés	Colin Alaska pane riz soufflé & citron	Riz semi complet sc carotte champignon emmental et butternut	Coquillettes à la bolognaise
Pennes semi-complète & gruyère	Brie	Petits pois mijotés	Cantal AOP	Fromage frais de campagne sucré
Gouda	Crème dessert saveur caramel	Yaourt nature et sucre	Tarte Bourdaloue	Fruit de saison
Fruit de saison	Yaourt nature sucré et petit beurre	Banane et crème fouettée	Madeleine x2	Palmier
Biscuit sec + yaourt nature	Fruit	Sablé coco & sirop de menthe	Fruit	Compote allégée en sucre et Lait ½ écrémé
Jus de pomme				



# Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

## Les épices



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Betteraves à la fleur de sel et vinaigrette balsamique</p> <p>Emincé de dinde sauce pommes <b>curry</b> <b>crémée</b></p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Madeleine x2</p> <p>Compote de fruits allégées en sucre</p>	<p> Endives  <b>vinaigrette agrumes cannelle</b></p> <p> <b>Marée fraîche</b></p> <p>Poisson frais sauce <b>épices douces</b></p> <p>Purée de pommes de terre  à la <b>noix de muscade</b></p> <p>Saint Paulin</p> <p>Glace batonnet</p> <p>Etoile fourré chocolat</p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Tartinade de haricots rouges <b>aux épices mexicaines</b></p> <p>Emincé de bœuf  sauce tomate</p> <p>Carottes au <b>cumin</b></p> <p>Comté </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Viennoiserie</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Salade verte  vinaigrette aux herbes</p> <p>Nugget de poulet et sauce fromage blanc <b>épices Orientales</b></p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Chou vanille</p> <p>Biscuits nappé chocolat</p> <p>Fruit et lait nature</p>	<p>Concombres rondelles vinaigrette</p> <p>Penne  sauce pois chiche épinard <b>tandoori</b> et pois chiche  rôtis</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pomme poire et <b>cardamone</b></p> <p> Pain + confiture</p> <p>Fruit</p>



# Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2024 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Céleri râpé  <i>Vinaigrette</i>	Soupe aux brocolis 	Saucisson à l'ail et cornichon Sp: Galantine de volaille	Endives  vinaigrette
Sauté de porc  sauce aux pruneaux	Riz  sauce champignon à la crème et noisettes 	Parmentier de bœuf 	Poulet rôti au jus	Colin d'Alaska pané riz soufflé & citron
Sp: Sauté de dinde 	Gouda	Fromage frais aux fruits	Carottes persillées 	Purée de potiron 
Farfalles 	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison 	Cantal	Carré
Yaourt nature et sucre			Semoule au lait 	Fruit de saison
Fruit de saison				
Sablé et fruit	Quatre quarts	Viennoiserie	Pain au lait + confiture	Pain et barre de chocolat
Fromage blanc 	Lait chocolat	Lait ½ écrémé	Fruit	Yaourt nature 



# Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2024 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette 	Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit 	Feuilleté au fromage	Menu Halloween	
Emincé de saumon sauce crème	Semoule  sauce tajine marocaine pois chiche et raisins secs,	Wings de poulet		
Brocolis persillés		Epinards branches béchamel		
Yaourt nature sucré  	Tomme blanche	Fromage frais cantafrais		
Beignet aux pommes	Fruit de saison 	Fruit de saison 		
Barre de céréales Lait nature	Sablé + yaourt à boire Fruit	Palmier Compote allégée en sucre et Lait ½ écrémé	Yaourt nature sucré  madeleine & Fruit	

