

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale, certaines cuissons sont basses températures



Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 35% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 02 au 27 septembre 2024



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 02 au 06 septembre

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05 Repas végétarien	Vendredi 06
	Concombre à la ciboulette	Betteraves au xérès	Pastèque	Salade de lentilles à la tomate	Melon charentais
	Steak haché	Médaillon de merlu	Escalope de dinde grillée aux herbes	Quiche maison à la courgette	Spaghettis à la carbonara
	Frites	Fondue de poireaux	Semoule à la tomate	Salade verte	Salade verte
	Carré de l'Est		Saint Nectaire		
	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Cône glacé	Fruits de saison	Fromage blanc aux framboises
Goûters	Crème caramel Biscuit	Salade de fruits Biscuit	Gâteau Maison	Céréales Lait	Pudding Maison

Semaine du 09 au 13 septembre

	Lundi 09	Mardi 10 Repas végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
	Rillettes de thon	Gaspacho Andalou	Mousse de foie Cornichons	Friand au fromage	Macédoine de légumes mayonnaise
	Paupiette de veau à la moutarde	Pizza Margarita	Papillote de poisson de la criée	Poulet basquaise	Hachis Parmentier
	Petits pois carottes	Salade verte	Epinards à la crème	Riz pilaf	Salade verte
	Brie de Meaux		Camembert		
	Fruit de saison	Crème au chocolat	Compote de pommes	Fruit de saison	Petit pot de glace
Goûters	Céréales Lait	Brioche perdue Lait vanillé	Pain Barre de chocolat	Crème Brulée Biscuit	Gâteau Maison

Semaine du 16 au 20 septembre

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19 Repas végétarien	Vendredi 20
	Tomates vinaigrette	Rosette de Lyon beurre	Salade verte pommes et brie	Salade niçoise (riz, tomates, maïs)	Melon charentais
	Couscous Royal	Sauté de crevettes à l'ail et soja	Rôti de Bœuf	Emincé de dinde au curry	Lasagnes à la provençale
	et sa garniture	Carottes vichy	Potatoes	Courgettes poêlées à l'ail et persil	Salade verte
	Cantal	Plateau Dégustation : Noix de coco fraîche			Bûchette de chèvre
	Fruit de saison	Yaourt fermier	Gâteau maison	Flan pâtissier	Fruit de saison
Goûters	Céréales Lait	Pain Confiture	Compote de fraises Biscuit	Gâteau Maison	Entremet vanille Biscuit

Semaine du 23 au 27 septembre

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25 Repas végétarien	Jeudi 26	Vendredi 27 Menu d'Automne
	Cake Salé (olives, jambon, emmental)	Carottes râpées au balsamique	Oignons rings	Rillettes du Mans	Salade d'automne (raisin, noix, salade)
	Poulet coco	Sauté de porc au caramel	Gnocchis à la napolitaine	Paëlla de la mer	Lapin chasseur
	Ecrasé de pommes de terre	Duo d'haricots	Salade verte		Poêlée de légumes (aricots verts, panais, navets)
		Tomme de Pyrénées		Tomme de Savoie	
	Ile flottante	Fruit de saison	Paris Brest	Fruit de saison	Fromage blanc à la crème de marrons
Goûters	Gaufre au sucre	Gâteau Maison	Salade de fruits Biscuit	Pain Confiture	Banane chocolat Biscuit



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MS