









Semaine n° 35

	LUNDI 29 AOUT	MARDI 30 AOUT	JEUDI 1 ^{er} SEPTEMBRE	VENDREDI 2 SEPTEMBRE
 ENTRÉE			Concombre vinaigrette	Taboulé
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Lasagne végan Salade verte	Filet de colin Carottes bio
 PRODUIT LAITIER				
 DESSERT			Dés d'ananas	Clafoutis aux abricots

Semaine n° 36

	LUNDI 5 SEPTEMBRE	MARDI 6 SEPTEMBRE	JEUDI 8 SEPTEMBRE	VENDREDI 9 SEPTEMBRE
 ENTRÉE	Salade de cervelas	Salade betteraves-féta	Melon	Salade pommes de terre- coriandre
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cuisse de poulet rôtie Haricots verts bio	Rôti de porc Ecrasée de pommes de terre	Tarte italienne Salade verte	Merlu Jardinière de légumes
 PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage blanc avec coulis de fruits rouges	
 DESSERT	Pomme / banane	Salade de fruits		Tarte aux pommes maison





Menus validés

en commission menus

Viandes (bœuf, porc, volaille et agneau) origine France

Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent toutefois être modifiés.

Semaine n° 37

	LUNDI 12 SEPTEMBRE	MARDI 13 SEPTEMBRE	JEUDI 15 SEPTEMBRE	VENDREDI 16 SEPTEMBRE
 ENTRÉE	Concombre crème ciboulette	Salade pâte-surimi	Œuf mayonnaise	Mousse de foie
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon grillé Gratin brocolis- pommes de terre	Escalope de dinde sauce estragon Petits pois	Quiche provençale Salade verte	Quenelle Riz
 PRODUIT LAITIER			Fromage	Fromage
 DESSERT	Flan	Mousse au chocolat	Brugnon	Compote

Semaine n° 38

	LUNDI 19 SEPTEMBRE	MARDI 20 SEPTEMBRE	JEUDI 22 SEPTEMBRE	VENDREDI 23 SEPTEMBRE
 ENTRÉE	Tomates basilic	Melon	Salade arlequin : tomate, concombre, maïs	Betterave rouge
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de veau marengo Pommes de terre sautées	Tortellini aux fromages sauce tomate Salade verte	Hamburger végétal Purée de céleri	Cabillaud crème de poivrons Bouillabaisse
 PRODUIT LAITIER	Panna cotta avec coulis de framboises	Crème au chocolat		Fromage
 DESSERT			Far breton	Kivi





Menus validés

en commission menus





Viandes (bœuf, porc, volaille et agneau) origine France

Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent toutefois être modifiés.

Semaine n° 39

	LUNDI 26 SEPTEMBRE	MARDI 27 SEPTEMBRE	JEUDI 29 SEPTEMBRE	VENDREDI 30 SEPTEMBRE
 ENTRÉE	Salade de riz-mais-thon	Céleri rémoulade	Cœur de palmier	Tomate
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Galette saucisse	Hachis parmentier Salade verte	Lieu noir sauce crème Brocolis	Tarte au fromage Salade verte
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature bio	Fromage	Fromage	
 DESSERT		Poire	Salade de fruits	Gâteau au chocolat

Semaine n° 40

	LUNDI 3 OCTOBRE	MARDI 4 OCTOBRE	JEUDI 6 OCTOBRE	VENDREDI 7 OCTOBRE
 ENTRÉE	Salade cervelas-pommes de terre	Pomelos	Salade coleslaw	Taboulé
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de volaille Ratatouille	Sauté de porc aux olives Courgettes	Boulettes végan sauce tomate Couscous	Colin Pommes de terre vapeur
 PRODUIT LAITIER	Liégeois	Fromage	Yaourt aux fruits bio	Fromage
 DESSERT		Compote bio		Pomme / banane





Menus validés

en commission menus





Viandes (bœuf, porc, volaille et agneau) origine France

Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent toutefois être modifiés.

Semaine n° 41

	LUNDI 10 OCTOBRE	MARDI 11 OCTOBRE	JEUDI 13 OCTOBRE	VENDREDI 14 OCTOBRE
 ENTRÉE	Sardines à la tomate	Champignons crème ciboulette	Concombre vinaigrette	Duo de saucissons
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Haut de cuisse de poulet aux citrons Purée de pois cassés	Rôti de dinde Pâtes	Feuilleté au fromage Salade verte	Saumon Epinards-pommes de terre vapeur
 PRODUIT LAITIER	Fromage bio	Yaourt aux fruits		Fromage bio
 DESSERT	Dés de pastèque		Tarte aux pommes maison	Salade de fruits

Semaine n° 42

	LUNDI 17 OCTOBRE	MARDI 18 OCTOBRE	JEUDI 20 OCTOBRE	VENDREDI 21 OCTOBRE
 ENTRÉE	Carotte râpée bio	Macédoine mayonnaise	Betteraves cumin	Tomate
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse Frites	Paupiette de dinde sauce champignons Brocolis bio	Steak de soja Gratin de choux fleurs bio	Merlu Carottes
 PRODUIT LAITIER	Fromage		Fromage bio	Fromage blanc
 DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Banane / kiwi	Dés de fruits

Menus validés

en commission menus

Viandes (bœuf, porc, volaille et agneau) origine France

Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent toutefois être modifiés.