

# Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Végétarien</b>			<b>Menu de la rentrée</b>	
Salade verte  et croûtons Et dés de cantal AOP 	Tomate  mozzarella <i>Vinaigrette</i>		Pastèque 	Sardine
Omelette nature 	Jambon de dinde 	Emincé de thon sauce au basilic	Nuggets au poulet	Emincé de dinde sauce aux olives
Blé et ratatouille 	Purée de brocolis	Riz 	Coquillettes  semi complète et ketchup dosette Et emmental râpé 	Courgettes et pommes de terre en gratin
Dessert lacté gélifié chocolat	Yaourt nature  et sucre	Camembert 	Donuts 	Fruit de saison
* Brioche et confiture Fruit	* Baguette viennoise * Lait nature	Pain au chocolat Petit fromage frais Jus d'orange	Pain & Saint Moret fromage frais Fruit	Cookie Jus d'orange

\* Gouters exclusivement pour les maternelles



Noa et Papille



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Végétarien</b>			
	Melon jaune	Salade verte  et oignons frits vinaigrette Et dés de gouda 	Coleslaw     Poisson frais sauce citron	Concombres  <i>vinaigrette</i> Et dés de comté 
Steak haché de bœuf sauce provençale 	Galette lentilles, betteraves et cèpe 	Rôti de veau au jus		Cordon de bleu
Carottes persillées	Courgettes gratinées	Pennes 	Riz 	Haricots verts  à l'ail
Tomme blanche	Fromage frais de campagne et coulis de fruits jaune	Fruit de saison 	Yaourt nature et sucre 	Gâteau aux haricots blancs et myrtilles
Fruit de saison				
* Madeleines longues Fromage blanc & sucre	* Chausson aux pommes Lait nature	Pain & confiture d'abricot Yaourt nature Purée de pommes	Gaufre au sucre Fruit	Pain et pâte à tartiner Fruit

\* Gouters exclusivement pour les maternelles



Noa et Papille



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Végétarien</b>		
<p>Céleri râpé et carottes  <i>vinaigrette</i></p> <p>Et dés d'emmental </p> <p>Hoki sauce armoricaine</p> <p>Ratatouille et coquillettes </p> <p>Purée de pommes et ananas</p>	<p>Blé  sauce bolognaise au canard</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Duo de melon</p> <p>Omelette  pommes de terre, courgettes</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Tomates  Et dés de Pont l'Evêque </p> <p><i>Vinaigrette</i></p> <p>Emincé de dinde sauce paprika persil</p> <p>Carottes rondelles</p> <p>Cake au yaourt </p>	<p>Rôti de porc  au jus</p> <p>S/p: rôti de dinde issu </p> <p>Pommes de terre quartiers avec peau</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>* Croissant Sirop de menthe</p>	<p>* Muffin Fruit *</p>	<p>Pain &amp; barre de chocolat Yaourt &amp; sucre Purée de pommes</p>	<p>Pain &amp;*Gouda Fruit</p>	<p>Pain d'épices Purée pomme banane</p>

\* Gouters exclusivement pour les maternelles



# Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Végétarien</b>	<b>Menu Italien</b>			
<p><b>Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs</b> (semoule )</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tartinade haricots blancs, tomates marinées et basilic</p> <p>Pizza reine (tomate, olive, volaille et mozzarella)</p> <p>Salade verte </p> <p>Tiramisu </p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Ratatouille et pommes de terre vapeur</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade carotte  et pomelo sauce cocktail</p> <p> Poisson frais sauce citron persillé</p> <p>Epinards branches  gratinés</p> <p>Gâteau aux pommes</p>	<p>Courgettes râpées au curry </p> <p>Sauté de dinde sauce au romarin </p> <p>Boullgour </p> <p>Fromage blanc et sucre </p>
* Etoile fourrée chocolat Jus d'orange	* Pain et beurre Fruit *	Pain au lait Yaourt aromatisé Jus de raisin *	Pain* & pâte de fruits Lait nature	Pain & Saint Moret fromage frais Fruit

LES RECETTES VÉGÉTALES



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

\* Gouters exclusivement pour les maternelles

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>LE GRAND REPAS</b>	<b>Végétarien</b>
	Tomates  <i>Vinaigrette</i> Et dés de Pont l'Evêque 		<i>Taboulé</i> (Semoule  de blé)	Concombres  <i>Vinaigrette</i>
Colin Alaska pane riz soufflé	Steak haché de bœuf  au jus	Sauté de porc  sauce tomate moutarde à l'ancienne <i>S/P: sauté de dinde issu  sauce moutarde à l'ancienne</i>	Brandade de poisson parfumé au massalé	Riz semi complet  sc carotte champignon emmental et butternut
Brocolis persillés et semoule 	Purée de pommes de terre 	Haricots verts et lentilles 	Verrine Yaourt  Pomme & poire crumble vanille	Tarte flan pâtissier
Coulommiers 	Purée pomme banane 	Petit fromage frais sucre		
Fruit de saison 		Fruit de saison 		
* Madeleines longues Fromage blanc & sucre	* Barre de céréales Fruit	Croissant Lait nature Fruit	Pain & pâte à tartiner Fruit	Pain & confiture de fraise Lait chocolaté

\* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Végétarien</b></p> <p>Salade carotte maïs  et salade verte, vinaigrette tomate Et noix de cajou en topping</p> <p>Pennes semi complet  korma végétarien patate douce et edamame</p> <p>Dessert lacté chocolat à boire</p> <p>* Pain au chocolat Fruit</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>* Pain &amp; Gouda * Sirop de menthe</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Omelette à la portugaise (concassée de tomates)  </p> <p>Riz thaï  semi-complète Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Muffin vanille pépites chocolat Jus de raisin Poire</p>	<p>Soupe de lentilles corail et au lait de coco</p> <p> Marée fraîche</p> <p>Poisson frais sauce tomate</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Banane  et crème fouettée</p> <p>Pain &amp; miel Purée de pomme</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes Et dés de cantal AOP </p> <p>Boeuf rôti et jus aux herbes</p> <p>Boulgour </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Biscuit petit beurre Yaourt à boire</p>

\* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

## Les épices



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Végétarien</b>	
Colin d'Alaska  sauce aux épices douces	Salade verte  vinaigrette aux herbes Et dés d'edam 	Tartinade de haricots rouges <b>aux épices mexicaines</b>	Concombres rondelles vinaigrette Et dés de comté 	Endives  <b>vinaigrette agrumes cannelle</b>
Purée de pommes de terre à la <b>noix de muscade</b> 	Nugget de poulet et sauce fromage blanc <b>épices kebab</b>	Steak haché  sauce tomate	Penne  sauce pois chiche épinard <b>tandoori</b> et pois chiche  rôtis	Sauté de dinde  sauce pommes <b>curry crémée</b>
Coulommiers 	Haricots verts 	Carottes  au <b>cumin</b>	Cake aux <b>épices</b> et crème fouettée	Semoule 
Fruit de saison 	Compote de pomme poire et <b>cardamone</b>	Fruit de saison 	Fromage blanc et sucre 	
* Pain & barre de chocolat Lait nature	* Pain & Saint Moret fromage frais Fruit	* Pain au lait Yaourt aromatisé Jus de raisin	Chausson aux pommes Fruit	Cookie Fruit

\* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Végétarien</b>			
	Céleri râpé  Vinaigrette Et dés de gouda 	Endives  Et dés de Cantal 	Soupe au brocolis  et fromage fondu La vache qui rit	
Rôti de bœuf sauce paprika persil	Galette au soja tomate basilic sauce tomate	Poulet rôti au jus	Rôti de porc  aux pruneaux S/P: rôti de dinde issu  sauce aux pruneaux	Colin d'Alaska pané riz soufflé
Brocolis	Riz semi-complet 	Carottes  persillées	Farfalles	Purée de potiron
Yaourt nature et sucre 	Crème dessert saveur caramel			Carré
Fruit de saison 		Petit fromage frais aux fruits	Fruit de saison 	Fruit de saison 
*Pain & confiture d'abricot Lait chocolaté et fruit	* Madeleines longues Fromage blanc & sucre Fruit	Croissant * Lait nature Fruit	Gaufre poudrée Jus multi-fruits Yaourt nature	Pain & pâte à tartiner Fruit Sirop de menthe

\* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Végétarien</b>				
Soupe de potiron au fromage fondu La vache qui rit		Carottes râpées  Vinaigrette Et de cantal 	Pomelos et sucre	
Ravioli tofu basilic sauce végétale 	Omelette  aux fines herbes	 Filet de poisson frais sauce curry	Bœuf braisé au jus	
Fruit de saison 	Epinards branches  béchamel	Brocolis persillés	Coquillettes 	
	Tomme blanche 	Beignet aux pommes 	Yaourt nature et sucre 	
	Fruit de saison 			
* Pain au chocolat Jus d'orange Fromage blanc	* Baguette viennoise Lait nature Purée de pomme banane	Pain & Gouda * Yaourt nature Fruit	Muffin Fruit Lait au chocolat	

\* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



**sodexo**

Tout commence au quotidien