

Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024



Menu de la rentrée

Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Melon

Crêpe emmental

Pastèque

Betteraves rouges

Pas d'allergènes

Gluten, lait

Pas d'allergènes

Sulfites moutarde

Plats

Émincé de dinde

Sauté de bœuf sauce aux olives

Crispi d'or à l'emmental

Filet de colin sauce basilic

Gluten, lait

Gluten, lait

Gluten lait

Poisson, gluten, lait

Garnitures

Potatoes

Courgettes 

Coquillettes et ketchup 

Riz 

Pas d'allergènes

Lait

Gluten lait, céleri 

Lait

Produits laitiers

Camembert 

Yaourt aromatisé 

Cantadou ail et fines herbes

Petit fromage frais sucré 

Lait

Lait

Lait

Lait

Desserts

Glace chocolat

Fruit

Compote tous fruits

Fruit

Lait

Pas d'allergènes

Pas d'allergènes

Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge








Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Carottes râpées vinaigrette Sulfites moutarde	Melon Pas d'allergènes		Concombres vinaigrette Sulfites moutarde	Salade de pommes de terre Sulfites moutarde
Plats				
Chipolatas Pas d'allergènes	Sauce tajine marocain pois chiches, raisins secs, légumes couscous Céleri, moutarde 		Rôti de dinde au jus Pas d'allergènes	Merlu sauce citron Poisson, gluten, lait
Garnitures				
Lentilles Pas d'allergènes	Boulgour  Gluten lait		Haricots verts à l'ail  Lait	Gratin de chou-fleur Lait gluten
Produits laitiers				
Yaourt sucré  Lait	Gouda Lait		Fromage frais Fraidou Lait	Camembert  Lait
Desserts				
Glace Lait	Fromage blanc aux fruits Lait		Gâteau haricots blancs et chocolat Œufs soja	Fruit Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Entrées

Céleri rémoulade

Sulfites moutarde œufs céleri

Tomates vinaigrette

Sulfites moutarde

Taboulé

Sulfites moutarde gluten

Pastèque

Pas d'allergènes

Plats

Hachis parmentier

Lait

Sauté de poulet

Gluten lait

Fricadelles végétariennes

Gluten lait, céleri



Filet de hoki sauce armoricaine

Poisson, gluten, lait

Garnitures

Salade verte



Sulfites, moutarde

Carottes rondelles

Lait



Produits laitiers

Fromage frais tartare

Lait

Pont l'évêque AOP



Lait

Yaourt aromatisé

Lait



Fromage frais de campagne

Lait



Desserts

Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel

Lait

Chouquette crème vanille

Lait œufs gluten

Fruit

Pas d'allergènes

Compote

Pas d'allergènes



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Label Rouge









Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Entrées		
Radis beurre Lait	Melon Pas d'allergènes		Allumette à l'emmental Gluten lait	Carottes râpées Sulfites moutarde
		Plats		
Sauté de dinde sauce romarin Lait gluten	 Pâtes à la bolognaise Gluten lait		Couscous végétarien Moutarde céleri 	Colin pané au riz soufflé Poisson, gluten
		Garnitures		
Boulgour  Sulfites, moutarde			Semoule  Pas d'allergènes	Épinards branches béchamel  Lait gluten
		Produits laitiers		
Edam Lait	Yaourt sucré  Lait		Brie Lait	Fromage blanc sucré Lait
		Desserts		
Mousse au chocolat Lait	Fruit Pas d'allergènes		Fruit Pas d'allergènes	Gâteau aux pommes Œufs gluten lait



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge




Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Tomates vinaigrette <small>Sulfites moutarde</small>	Radis beurre <small>Lait</small>		Macédoine mayonnaise <small>Œufs, sulfites, moutarde</small>	Pâté de campagne et cornichons <small>Gluten lait moutarde soja</small>
Plats				
Poulet rôti <small>Lait gluten</small>	Pâtes aux petits légumes <small>Gluten lait</small>		Hachis parmentier <small>Lait</small>	Duo de colin et saumon sauce citron <small>Gluten lait</small>
Garnitures				
Pommes de terre <small>Lait</small>			Salade verte <small>Sulfites, moutarde</small>	Brocolis <small>Lait gluten</small>
Produits laitiers				
Fromage frais rondelé <small>Lait</small>	Emmental râpé <small>Lait</small>		Camembert <small>Lait</small>	Gouda <small>Lait</small>
Desserts				
Compote pomme-abricot <small>Pas d'allergènes</small>	Gaufre liégeoise <small>Gluten œufs lait</small>		Dessert lacté gélifié saveur vanille <small>Lait</small>	Fruit <small>Pas d'allergènes</small>



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge









Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Haricots beurre à l'échalotte <small>Sulfites moutarde</small>	Carottes râpées <small>Sulfites moutarde</small>		Salade verte, oignons frits et croûtons <small>Sulfites moutarde gluten</small>	Soupe de lentilles corail et lait de coco <small>Lait</small>
Plats				
Jambon blanc <small>Pas d'allergènes</small>	Émincé de volaille façon kebab <small>Gluten lait</small>		Chili SIN carne  <small>Pas d'allergènes</small>	Beignets de poisson <small>Gluten poisson soja</small>
Garnitures				
Pennes  <small>Gluten lait</small>	Frites <small>Pas d'allergènes</small>		Riz  <small>Lait</small>	Petits pois <small>Gluten</small>
Produits laitiers				
Fromage frais tartare <small>Lait</small>	Brie <small>Lait</small>		Cantal AOP  <small>Lait</small>	Yaourt sucré  <small>Lait</small>
Desserts				
Fruit <small>Pas d'allergènes</small>	Compote  <small>Pas d'allergènes</small>		Dessert lacté gélifié au chocolat <small>Lait</small>	Fruit <small>Pas d'allergènes</small>



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Produit Français



Produit de la mer durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024



Pâté breton

Gluten ,lait, soja, moutarde



Betteraves vinaigrette



Sulfites moutarde



Œufs durs sauce ciboulette
et fromage blanc

Lait œufs



Potage de fève façon
garbure

Pas d'allergènes




Acras de morue et salade
verte

Sulfites moutarde gluten poisson

Rôti de porc au cidre

Gluten

Aiguillettes de poulet
sauce au maroilles 

Gluten

Quiche au camembert et
pommes de terre

Gluten, lait œufs 

Cassoulet

Pas d'allergènes

Colombo de poisson

Poisson, moutarde

Carottes

Lait

Pâtes 

Gluten lait

Salade verte 

Sulfites moutarde

Riz 

Lait

Camembert 

Lait

Emmental

Lait

Petit filou

Lait 

Abondance AOP 

Lait

Vaché qui rit

Lait

Crumble pommes fruits
rouges

Gluten lait œufs

Fruit

Pas d'allergènes

Compote de pommes et
galette pur beurre

Pas d'allergènes

Fruit

Pas d'allergènes

Flan ananas coco

Œufs lait gluten



Agriculture
biologique



Appellation
d'origine protégée

