

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 40 - DU 02 AU 06 OCTOBRE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétarienne (PC) Yaourt aux fruits mixés  Fruit de saison 	Salade de riz niçois  Grignotines de porc barbecue* Jardinière de légumes  Saint-Nectaire Gélifié au chocolat S/P: Paupiette de dinde aux champignons S/V: Poisson en sauce	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)  Croc' lait Mousse à la framboise  S/P: Roulade de volaille / Croque-monsieur au jambon de dinde S/V: Marmite de poisson	Concombres vinaigrette  Filet de lieu beurre blanc  Duo fleurettes Brie Muffin au chocolat	Œuf dur mayonnaise  Emincé de poulet façon kebab Purée Cantal S/V: Croustillant au fromage

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 41- DU 9 AU 13 OCTOBRE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de porc au miel* Pommes quartier Carré de l'Est Fruit de saison S/P: Rôti de dinde au miel S/V: Falafel à la tomate	Poisson meunière Haricots beurre Yaourt nature Donuts	Mortadelle* Boulettes de bœuf à la Hongroise Semoule Brie Salade de fruits frais S/P: Roulade de volaille S/V: Betteraves vinaigrette / Poisson sauce crustacés	Quiche lorraine* Steak haché ketchup Beignets de brocolis Petit suisse aromatisé Fruit de saison S/P: Tarte au fromage / Salade surprise S/V: Steak haché au thon	Carottes râpées Chili végétarien (PC) Emmental Fruit de saison

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf

Salade surprise: Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU CENTRES DE LOISIRS



SEMAINE 43- DU 23 AU 27 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Blanquette de veau/ Riz (PC) Gouda Fruit de saison S/V: Nuggets de poisson	Saucisson sec* Filet de colin au citron Carottes rondelles Mimolette Mousse au chocolat S/P: Maïs au thon S/V: Maïs au thon	Sauté de poulet façon thai Légumes façon wok Rouy Marbré au chocolat S/V: Omelette	Carottes râpées Bolognaise végétarienne Spaghetti Petit suisse nature Eclair au chocolat	Merguez grillées Haricots verts Tomme blanche Fruit de saison S/V: Feuilleté au fromage / Poisson en sauce

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU CENTRES DE LOISIRS



SEMAINE 44 - DU 30 AU 03 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Pizza au fromage		Saucisson à l'ail*	Brandade de poisson (PC)
Cuisse de poulet rôti	Oeuf dur		Boulettes de bœuf aux épices	
Penne	Epinards à la crème		Courgettes à la tomate	
Camembert	Fruit de saison		Edam	Fromage frais sucré
Crème dessert vanille			Fruit de saison	Fruit de saison
S/V: Poisson pané			S/P: Roulade de volaille S/V: Tarte aux trois fromages / Boulettes de sarrazin	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Emincé de poulet mariné	Œuf dur mayonnaise		Concombres à la crème 	Accras de poisson
Coquillettes 	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Filet de colin papillote 
Buchette 	Yaourt aromatisé	Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Fruit de saison 	Ananas au sirop	Camembert 	Yaourt nature	Munster 
S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson	Fruit de saison 	Madeleine 	
		S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Escalope de poulet à la tomate Petits pois-carottes Fruit de saison  S/V: Poisson en sauce	Raviolini ricotta épinards (PC) Chanteneige Cookies vanille pépites au chocolat 	Pâté de compagne* Endives au jambon* (PC) Bleu   Gâteau au chocolat S/P: Pâté de volaille / Endives au jambon de dinde S/V: Salade de pâtes / Omelette au fromage	Cassoulet* (PC)  Kiri Gâteau de semoule S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	Carottes râpées aux agrumes Poisson poêlé au beurre Pommes darphins Coulommiers Fruit de saison 

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, maïs

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

	Plat Fait Maison		Produit Issue de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge		MSC Pêche Durable
	Viande Bovine Française		Haute Valeur Environnementale
	Produits Locaux		Appellation d'Origine Protégée
	Plat Végétarien		

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	O�uf dur mayonnaise 	Macédoine vinaigrette	Salade verte emmental et croutons	Surimi mayonnaise
Saucisse fumée*	Fricadelle de bœuf aux oignons 	Croque-monsieur et salade mixte* 	Couscous végétal (PC) 	Feuilleté de poisson beurre blanc
Cocos mijotés 	Gratin de légumes			Gratin d�pinards
Pont l'�v�que 	Yaourt à boire	Gouda	Fruit de saison	Yaourt aromatisé 
�r�me dessert vanille		Far breton 		Fruit de saison 
S/P: Saucisse de volaille S/V: Pan� de blé fromage �pinards	S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/P: Croque-monsieur au jambon de dinde S/V: Poisson meunière		



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jambon* Coquillettes Buchette Fruit de saison S/P: Jambon de dinde S/V: Poisson en sauce	Fish and chips sauce tartare (PC) Petit moulé Fruit de saison	Salade de montagne Rôti de veau aux herbes Petits pois-carottes Saint-Nectaire Panacotta coulis de fruits S/V: Boulettes de sarrasin	Samoussa aux légumes Omelette au fromage Gratin de butternut et potiron Brownies 	Roulade de volaille Paupiette de lapin aux olives Jardinière de légumes Yaourt nature Fruit de saison S/P: Rôti de dinde S/V: Tarte tomate chèvre / Poisson aux olives

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade montagne: Endives, laitue, pommes granny, noix, feta

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 50 - DU 11 AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur  Chili végétarien (PC) Emmental Fruit de saison   S/V: Steak haché au thon	Steak haché et ketchup  Macaroni au beurre Livarot  Banane sauce chocolat S/V: Steak haché au thon	Carottes râpées Bœuf façon moussaka (PC)  Vache qui rit Quatre-quarts  S/V: Marmite de poisson	Aiguillettes de poulet au curry  Ratatouille Fromage frais aromatisé Fruit de saison  S/V: Omelette au fromage	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive  Epinards à la crème  Yaourt à la vanille Palet breton



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

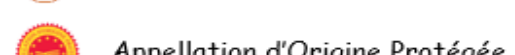
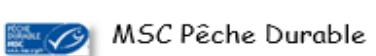
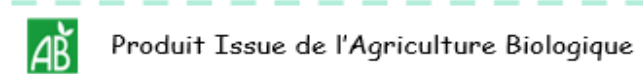
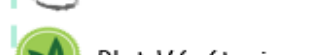
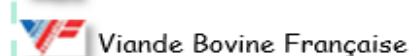
* Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cordon bleu Carottes au jus Tomme blanche Fruit de saison  S/V: Poisson pané	Salade verte vinaigrette Lasagnes provençales (PC) Yaourt aromatisé Fruit de saison  	Salade arlequin  Sauté de bœuf aux olives  Poêlé de légumes forestière  Rondelé nature Purée de fruits S/P: Salade alsacienne sans viande S/V : Salade de pâtes / Salade alsacienne sans viande Boulettes de sarrasin	 REPAS NOËL	Pavé de colin à la tomate  Riz  Carré de l'Est  Fruit de saison 



INFORMATIONS:

Salade Arlequin: Pâtes de couleur, tomates en dés, jambon de dinde, maïs, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU CENTRES DE LOISIRS



SEMAINE 52- DU 25 AU 29 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Joyeux Noël	Tarte au fromage Nuggets de poulet Haricots verts Fruit de saison S/V: Nuggets de poisson	Œuf dur mayonnaise Pizza au fromage Salade verte Donuts 	Pâté en croute* Poisson poêlé au beurre Penne Emmental Mousse au chocolat S/P: Pâté en croûte de volaille S/V: Betteraves vinaigrette	Taboulé Escalope de poulet au jus Chou-fleur au beurre Camembert Crème dessert caramel S/P: Rôti de dinde S/V: Poisson mariné



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 01 - DU 1er AU 05 JANVIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 NOUVEL AN 1^{er} JANVIER	Potage		Carottes râpées	
	Lasagnes bolognaise (PC)	Poisson meunière 	Steak haché sauce ketchup 	Œuf dur
		Mijoté de légumes 	Frites	Epinards à la crème
	Samos	Carré frais 	Coulommiers	Petit suisse nature
	Fruit de saison	Compote de Pommes-abricots	Flan vanille	Gâteau marbré 
	S/V: Lasagnes végétarienne		S/V: Steak haché poisson	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc