



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Merlu façon papillote	Goulasch de bœuf	Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Purée	Carottes au jus	Coulommiers	Petits pois-carottes
Pâtisserie 	Fromage blanc	Mimolette		Yaourt sucré
S/V: Spaghetti au thon		Mousse au chocolat		S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce
		S/V: Poisson pané		

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:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, 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



MENUS VIARMES



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate 	Pastèque 	Melon 	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette 
Boulettes de bœuf à l'orientale 	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Grignotine de porc*	Filet de merlu à la tomate 
Riz		Petit suisse sucré	Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
Crème dessert chocolat	Cookie 	Quatre Quart	Fruit de saison 	Boursin nature
S/V: Pané fromager		S/V: Pizza au fromage	S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella	Compote de pommes-abricots









-  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



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette		Endives aux noix		Pizza au fromage
Sauté de bœuf aux oignons	Poisson pané 	Crêpinette au jus*	Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Jardinière de légumes 	Cocos mijotés 	Pommes quartiers	Fromage blanc 
	Brie	Yaourt au sucre de canne	Fromage ovale	
Fruit de saison 	Crème dessert vanille	Tarte au flan 	Fruit de saison 	Palet breton 
S/V: Poisson meunière		S/P: Filet de poulet grillée S/V: Poisson en sauce	S/V: Boulettes de sarrasin	

-  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:



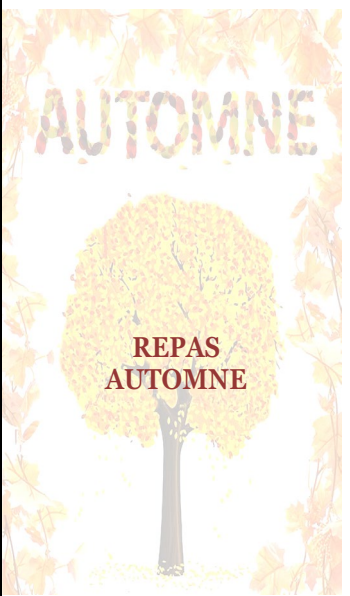






- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc










MENUS VIARMES



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon 	Carottes râpées 	Saucisson à l'ail*		Pâté de volaille
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz	Bœuf façon moussaka (pc) 		Aiguillettes de colin aux céréales 
Tortis				Epinards à la crème
Camembert	Edam	Petit suisse aux fruits 		Fromage frais nature 
Fruit de saison 		Fruit de saison		
S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière		S/V: Tarte 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:

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétarienne (PC)	Pâté en croûte*	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Filet de lieu beurre blanc	Œuf dur mayonnaise
Yaourt aux fruits mixés	Cordon bleu	Fromage frais nature	Semoule	Boulettes d'agneau au curry
Fruit de saison	Jardinière de légumes	Mousse à la framboise	Brie	Haricots verts
	Saint-Nectaire		Banane	Cantal
	Gélifié au chocolat			Muffin au chocolat
	S/V: Pâté de volaille en croûte S/V: Pommes de terre ciboulette / Poisson en sauce	S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage		S/V: Croustillant au fromage

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




MENUS VIARMES



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet rôti	Poisson meunière 	Potage	Quiche lorraine*	Carottes râpées
Pommes sautées	Poêlée de légumes	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Carré de l'Est	Yaourt nature 	Purée	Beignets de brocolis	Emmental
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Brie 	Petit suisse aromatisé 	Eclair au chocolat 
S/V: Falafel à la tomate		S/P: Roulade de volaille S/V: Betteraves vinaigrette / Poisson en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon	

 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

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS VIARMES



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

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



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*				Œuf dur
Nuggets de poulet	Filet de colin au citron 	Crêpinette de porc au jus*	Parmentier végétarien (pc)  (nouvelle recette)	Escalope de poulet pané
Courgettes et pommes de terre	Macaroni	Chou romanesco et pdt sauce blanche		Ratatouille et pommes de terre
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Rouy	Petit suisse sucré 	Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Marbré au chocolat 	Croissillon aux pommes	Banane 
S/V: Nuggets de poisson		S/P: Sauté de poulet façon thai S/V: Omelette		S/V: Poisson pané

-  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:

Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Rougail de saucisse fumée*</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/P: Saucisse de volaille S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Œuf dur</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Banane </p> 	<p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>		



 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



MENUS VIARMES



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Croc' lait</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Bœuf aux carottes (PC) </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>	<p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Clafoutis poires et amandes </p> <p>S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Munster </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V: Taboulé</p>

 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



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote biscuitée</p>	<p>Rôti de dinde</p> <p>Gratin d'endives</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>S/V: Pané fromager</p>	<p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Kiri</p> <p>Banane </p> <p>S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Tortis</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison Cookies aux pépites de chocolat</p>

- 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



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



MENUS VIARMES



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Œuf dur mayonnaise	Potage 	Salade verte 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC) 	Filet de colin meunière
Semoule	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre		Gratin de salsifis
Rondelé		Pont l'Évêque 		Fromage ovale
Fruit de saison 	Fruit de saison	Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	Flan nappé caramel	Fruit de saison 
S/V: Marmite de poisson		S/V: Boulettes de sarrasin	S/V: Parmentier de 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:

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



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise 	Quiche lorraine*	Salami*		
Rissollette de veau	Rôti de veau au thym	Bœuf bourguignon (pc) 	Couscous végétal (PC) 	Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards 	Haricots plats à la tomate 			Riz
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire	Gouda	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé 
	Fruit de saison 	Far breton aux poires 	Fruit de saison	Fruit de saison 
	S/P: Tarte au fromage	S/P: Roulade de volaille		
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: Macédoine vinaigrette / 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:

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



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw	Salade de montagne	Samoussa aux légumes	
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC) 	Rôti de veau aux herbes	Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes		Petits pois-carottes	Purée de butternut	Haricots verts
Tartare nature	Petit moulé	Saint-Nectaire		Yaourt nature 
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 	Brownies 	Fruit de saison
S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: 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
Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

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



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 	Flammekueche*	Crêpe au fromage	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Yaourt aromatisé 	Purée	Bœuf façon moussaka (PC)  	Emincé de poulet	Chou-fleur et brocolis
Fruit de saison 	Livarot 	Vache qui rit 	Petits pois à l'échalote	Yaourt à la vanille
	Compote pommes fraises 	Quatre-quarts aux pralines roses 	Fromage frais aromatisé 	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	Banane	
			S/V: Batonnets mozzarella	

 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



MENUS VIARMES




SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes sautées et pdt sautées</p> <p>Boursin nature</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Oeuf dur</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Banane sauce chocolat </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p> <p>S/V: Fish burger</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> 	<p>Filet de hoki à l'oseille </p> <p>Tortis</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de saison  Madeleine</p>

 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



MENUS VIARMES



SEMAINE 52 - DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Purée de fruits</p> 	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Poisson poêlé au beurre </p> <p>Penne</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Chou-fleur au beurre</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane</p> <p>S/V: Poisson mariné</p>



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



MENUS VIARMES




SEMAINE 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	<p style="text-align: center; color: purple; font-weight: bold;">Bonne année</p> 	Jambon*	Salade verte
Lasagnes bolognaise (pc)	Poisson meunière		Coquillettes	Hachis parmentier (pc)
Samos	Carottes au jus		Coulommiers	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Compote de pommes abricots		Flan vanille	Fruit de saison
S/V: Lasagnes végétarienne			S/V: Jambon de dinde S/V: Poisson pané	

 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