


Menus communs 2022 / 5 composantes

Le 1^{er} et 2 septembre 2022


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix				Melon charentais	Taboulé
Plat protidique				Nuggets à l'emmental Penne BIO semi-complète à la tomate 	Emincé de dinde sauce Kebab
Plat végétarien 					Purée de carottes et pommes de terre
Sa garniture				Emmental	Yaourt aromatisé
Produits laitiers au choix					
Desserts au choix				Compote pomme-ananas Allégées en sucre	Fruit



Produit issu de l'Agriculture Biologique



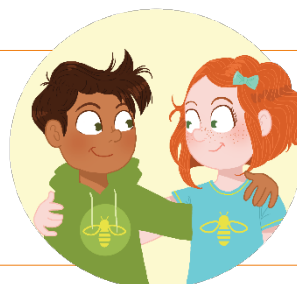

Cuisiné par nos équipes




Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée










Plat végétarien




Produit de la mer durable


Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 5 au 9 septembre 2022


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Concombre en rondelles vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette au basilic 	** Menu de la rentrée ** Tranche de pastèque	Œuf dur mayonnaise 
Plat protidique	Sauté de bœuf  Sauce miroton (oignon, poivre, sel, tomate)	Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar  	Rôti de dinde sauce provençale	Bifteck haché charolais au jus et ketchup	Colin d'Alaska sauce citron 
Plat végétarien 			Semoules	Courgettes Purée de pommes de terre	Pommes smile
Sa garniture	Bûche de lait mélangé	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOP 	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Petit fromage frais sucré
Produits laitiers au choix	Crème dessert à la vanille	Fruit	Beignet aux pommes	Smoothie pomme, pêche 	Fruit



Produit issu de l'Agriculture Biologique




Cuisiné par nos équipes




Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée








Plat végétarien





Produit de la mer durable


Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 12 au 16 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Coquillettes au pesto	Melon jaune	Pizza tomate, emmental, mozzarella	Salade de courgettes, tomates et ciboulettes Vinaigrette au curry 	***Amuse-bouche : Vieux gouda (pétale) *** Concombre en rondelle vinaigrette
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Dés de poisson blanc  sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)	Omelette 	Couscous de légumes, fèves de soja et semoules	Cuisse de poulet basquaise
Plat végétarien 					
Sa garniture	Purée de pois cassés Carottes au jus de légumes	Blés	(Épinards) Pommes de terre		riz
Produits laitiers au choix	Fromage blanc aromatisé	Cantal AOP 	Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache qui rit	Tomme blanche
Desserts au choix	Lacté saveur vanille	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit	Fruit	Cake au chocolat 


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée












 Plat végétarien


 Produit de la mer durable


Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 19 au 23 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Œuf dur  et mayonnaise	Tranche de pastèque	Céleri vinaigrette ciboulette 	*** Les pas pareilles*** Tartinable chèvre pivron rouge basilic 	Concombre en rondelle vinaigrette
Plat protidique	Dauphinois de courgettes au basilic 	Sauté de bœuf  Sauce aux olives	 Portion de filets de Merlu, sauce niçoise (Tomate, olive, basilic, câpres)	Nuggets de poulet	Boulettes de mouton sauce façon orientale
Plat végétarien 					
Sa garniture		Chou-fleur Pommes de terre	Riz	Coquillettes Ratatouille	Semoules
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais sucré	Fromage frais Tartare	Pont l'Evêque AOP 	Bûche aux laits mélangés	Coulommiers
Desserts au choix	Fruit	Choux à la crème	Fruit	Liégeois chocolat	Eclair parfum chocolat


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée




 Plat végétarien

 Produit de la mer durable


Menus communs 2022 / 5 composantes


Du 26 au 30 septembre 2022

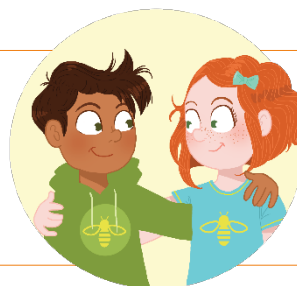
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pomelo et sucre	Haricots verts vinaigrette	Crêpe à l'emmental	Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive colza citron 	Betteraves rouges vinaigrette
Plat protidique	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé, sauce au citron	Quenelles sauce végétale champignons crémé	Rôti de bœuf  et ketchup	Sauté de dinde Sauce au thym	Mélange de boulgour aux brocolis et haricots rouges 
Plat végétarien 					
Sa garniture	Torsades	Riz	Purée de potiron et pommes de terre	Haricots beurre semoule	
Produits laitiers au choix	Edam	Pointe de brie	Yaourt aromatisé	Fromage frais Saint môtet	Fromage blanc sucré
Desserts au choix	Mousse chocolat au lait	Fruit	Lacté saveur vanille	Gâteau aux pommes 	Fruit


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable



Menus communs 2022 / 5 composantes



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable