

Les salades composées

Salade Arc en ciel : salade verte - mozzarella - olives vertes - oignons rouges - poivrons jaunes hachés

Salade barbecue : pommes de terre - poivrons - crème - ciboulette

Salade Capitaine : pommes de terre - petits pois - œufs durs

Salade Carnaval : riz - poivrons - mozzarella - ciboulette - olives noires - maïs

Salade clown : avocats - tomates - maïs

Salade d'Automne : carottes - marrons - persil

Salade d'été : tomates - concombre - échalotes - basilic - feta

Salade de campagne : blé - olives vertes - persil

Salade doudou : céleri - ciboulette - pignons de pin

Salade de la terre : lentilles - tomates - cerfeuil

Salade dinosaure : salade verte - tomates - œufs durs

Salade doudou : céleri - ciboulette - pignons de pin

Salade du week-end : tomates - croûtons - emmental en dés - salade verte - échalotes

Salade Dukobu : olives noires - pommes de terre - échalotes

Salade Duo d'ange : céleri râpé - carottes râpées

Salade Halloween : carottes - champignons de Paris - ail - persil - fromage blanc

Salade La coccinelle : tomates - olives noires

Salade La fiesta : mozzarella - olives noires - tomates - concombre

Salade de pâtes : pâtes - tomates - gruyère

Salade La pokebon : riz - petits pois - maïs

Salade La pat'pathon : pâtes - maïs - tomates - gruyère

Salade La princesse : olives - feta - tomates - pâtes

Salade Loulou : pâtes - gruyère - tomates - cerfeuil

Salade Miminion : tomates - mimolette - pommes de terre - curry

Salade Naroutto : haricots verts - champignons de Paris - échalote - pommes de terre - cerfeuil

Salade Némot : citron - câpres - riz - oignons rouges - persil

Salade Océane : œufs durs - riz - tomates - cerfeuil

Salade qui pince : pommes de terre - tomates - ciboulette

Salade qui roule : semoule - radis - concombre - tomates - olives noires

Salade rigolote : œufs - maïs - tomates - riz - haricots verts

Salade Thore : pommes de terre - olives vertes - oignons rouges - tomates

Salade Tic toc : riz - poivrons jaunes - œufs durs - cerfeuil

Salade Tricolore : pâtes aux légumes - vinaigrette

Salade violette : betterave - mozzarella

Piémontaise : pommes de terre - œufs - tomates -

Salade Thore : pommes de terre - olives vertes - oignons rouges - tomates

Salade Tic toc : riz - poivrons jaunes - œufs durs - cerfeuil

Salade Tricolore : pâtes aux légumes - vinaigrette

Salade violette : betterave - mozzarella

Piémontaise de la mer : pommes de terre - œufs - tomates - surimi

Menu de la semaine – du 2 au 6 septembre

lundi 2

mardi 3

mercredi 4

jeudi 5

vendredi 6

Pour les grands

+ 18 MOIS



Entrée
Macédoine avec stick vinaigrette
Plat protidique
Escalope de volaille
Garniture
Petit pois
Dessert / Laitage
Fruit de saison
BIO **Smoothies**
–
Goûter
Madeleine, compote, yaourt

Entrée
BIO **Melon**
Plat protidique
Colin à l'aneth
Garniture
Riz
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Pain + barre chocolat, jus de fruit, laitage

Entrée
📍 **Duo d'ange**
Plat protidique
📍 **Rôti de dinde**
Garniture
📍 **Courgettes**
Dessert / Laitage
📍 **Yaourt aromatisé**
–
Goûter
Marbré chocolat, laitage, fruit de saison

Entrée
📍 **Salade tricolore**
Plat protidique
Paupiette de veau
Garniture
📍 **Brocolis et pommes de terre**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage blanc**
🏠 **Tarte aux pommes**
–
Goûter
Palet breton, yaourt, fruit de saison

Entrée
📍 **Salade de tomates**
Plat protidique
Boulettes de bœuf
Garniture
📍 **Pâtes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Pain confiture, lait menthe, compote

Pour les moyens

12-18 MOIS



Plat protidique
Escalope de volaille moulinée
Garniture
Purée de petits pois
Dessert / Laitage
BIO **Compote de fruit**
BIO **Laitage**
–
Goûter
Compote, yaourt

Plat protidique
Colin à l'aneth mouliné
Garniture
Purée de légumes
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
📍 **Rôti de dinde mouliné**
Garniture
📍 **Purée de courgettes**
Dessert / Laitage
📍 **Yaourt aromatisé**
–
Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
Paupiette de veau moulinée
Garniture
📍 **Purée de brocolis et pommes de terre**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage blanc**
Compote de pomme
–
Goûter
Compote, yaourt

Plat protidique
📍 **Boulettes de bœuf mixées**
Garniture
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Laitage, compote

Pour les petits

- 12 MOIS



Plat
Purée de petit pois
Dessert
BIO **Compote de fruit**
BIO **Laitage**
–
Goûter
Compote, yaourt

Plat
Purée de légumes
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat
📍 **Purée de courgettes**
Dessert / Laitage
📍 **Yaourt aromatisé**
–
Goûter
Laitage, compote

Plat
📍 **Purée de brocolis et pommes de terre**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage blanc**
Compote de pomme
–
Goûter
Compote, yaourt

Plat
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Laitage, compote

LÉGENDE

📍 produits locaux

🌿 repas végétarien

BIO aliment issu de l'agriculture biologique

🏠 repas du terroir

🏠 pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 9 au 13 septembre

lundi 9

mardi 10

mercredi 11

jeudi 12

vendredi 13

Pour
les
grands

+ 18 MOIS



Entrée
📍 **Carottes râpées**
Plat protidique
Jambon de dinde
Garniture
BIO **Brisures de choux fleurs persillés**
📍 **Pommes de terre**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage Liégeois chocolat**
–
Goûter
Petit beurre, compote, laitage

Entrée
BIO **Salade de perles**
Plat protidique
Paupiette de veau à l'estragon
Garniture
BIO **Semoule**
Dessert / Laitage
🏠 **Flan pâtissier**
–
Goûter
Pain au lait, jus de pomme, yaourt

Entrée
Salade de haricots verts
Plat protidique
Quiche aux fromages
Garniture
Épinards
Dessert / Laitage
📍 **Yaourt aromatisé**
–
Goûter
Barre bretonne, compote, fromage blanc

Entrée
Terrine de thon
Plat protidique
BIO **Saucisse de volaille**
Garniture
📍 **Lentilles**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Fruits**
–
Goûter
Pain + fromage, compote

Entrée
📍 **Salade violette**
Plat protidique
📍 **Brandade de poisson**
Dessert / Laitage
📍 **Yaourt aromatisé**
Salade de fruits
–
Goûter
Moelleux fourré fraise, compote, laitage

Pour
les
moyens

12-18 MOIS



Plat protidique
Jambon de dinde mouliné
Garniture
📍 BIO **Purée de choux-fleurs et pommes de terre**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage Liégeois chocolat**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Paupiette de veau à l'estragon moulinée
Garniture
BIO **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
Compote, laitage
–
Goûter
Compote, yaourt

Plat protidique
Œuf mouliné
Garniture
Purée d'épinards et fromage
Dessert / Laitage
📍 **Yaourt aromatisé**
–
Goûter
Compote, fromage blanc

Plat protidique
BIO **Saucisse de volaille moulinée**
Garniture
📍 **Purée de lentilles**
Dessert / Laitage
📍 BIO **Fromage**
📍 BIO **Fruits**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Poisson mouliné
Garniture
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
📍 **Yaourt aromatisé**
Salade de fruits
–
Goûter
Compote, laitage

Pour
les
petits

- 12 MOIS



Plat
📍 BIO **Purée de choux-fleurs et pommes de terre**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage Compote**
–
Goûter
Compote, yaourt

Plat
BIO **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
Compote Laitage
–
Goûter
Compote, laitage

Plat
Purée d'épinards et fromage
Dessert / Laitage
📍 **Yaourt aromatisé**
–
Goûter
Compote, fromage blanc

Plat
📍 **Purée de lentilles**
Dessert / Laitage
📍 BIO **Fromage**
📍 BIO **Compote**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
📍 **Yaourt aromatisé**
Compote
–
Goûter
Laitage, compote

LÉGENDE

📍 produits locaux

🌿 repas végétarien

BIO aliment issu de l'agriculture biologique

🏠 repas du terroir

🏠 pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim. Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 16 au 20 septembre

lundi 16

mardi 17

mercredi 18

jeudi 19

vendredi 20

Pour les grands
+ 18 MOIS



Entrée
📍 **Œuf mayonnaise**
Plat protidique
Steak haché de veau
Garniture
📍 **Pâtes au gruyère**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote de fruit**
–
Goûter
Pain + chocolat, jus de fruit, laitage

Entrée
📍 **Salade d'été**
Plat protidique
Pavé de saumon
Garniture
📍 **Carottes persillées**
📍 **Pommes de terre**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
📍 **Crème dessert chocolat**
–
Goûter
Pain au lait, jus de pomme, yaourt

Entrée
📍 **Betteraves râpées**
Plat protidique
Rôti de dinde aux herbes
Garniture
📍 **Pommes de terre sautées**
Dessert / Laitage
BIO **Fruit de saison**
📍 **Yaourt aromatisé**
–
Goûter
Moelleux fourré abricot, laitage, compote

Entrée
Melon
Plat protidique
Escalope de dinde
Garniture
Couscous
Ses légumes secs
Dessert / Laitage
📍 **Yaourt nature**
🏠 **Clafoutis**
–
Goûter
Pain + fromage, fruit

Entrée
📍 **Salade Fiesta**
Plat protidique
Émincé de volaille au curry
Garniture
BIO **Blé**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Brioche tranchée, compote de fruits, laitage

Pour les moyens
12-18 MOIS



Plat protidique
Steak haché de veau mouliné
Garniture
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote de fruit**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Pavé de saumon mouliné
Garniture
📍 **Purée de carottes et pommes de terre**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
📍 **Compote**
–
Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
Rôti de dinde mouliné
Garniture
📍 **Purée de betteraves**
Dessert / Laitage
BIO **Fruit de saison**
📍 **Yaourt aromatisé**
–
Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
Saucisse de volaille moulinée
Garniture
Purée de lentilles
Dessert / Laitage
📍 **Fromage**
Fruits
–
Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Émincé de volaille mouliné
Garniture
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Compote de fruits, laitage

Pour les petits
– 12 MOIS



Plat
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote de fruit**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat
📍 **Purée de carottes et pommes de terre**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
📍 **Compote**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat
📍 **Purée de betteraves**
Dessert / Laitage
BIO **Compote**
📍 **Yaourt aromatisé**
–
Goûter
Compote, fromage blanc

Plat
Purée de lentilles
Dessert / Laitage
📍 **Fromage**
Compote
–
Goûter
Compote, laitage

Plat
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Compote de fruits, laitage

LÉGENDE

📍 produits locaux

🌿 repas végétarien

BIO aliment issu de l'agriculture biologique

🏠 repas du terroir

🏠 pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim. Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 23 au 27 septembre

lundi 23

mardi 24

mercredi 25

jeudi 26

vendredi 27

Pour
les
grands

+ 18 MOIS



Entrée
📍 **Concombre**
Plat protidique
Filet de lieu
Garniture
📍 **Poêlée de légumes**
📍 **Pommes de terre**
Dessert / Laitage
BIO **Compote de fruit**
BIO **Crème à la vanille**
–
Goûter
**Pain + confiture, lait
chocolat, compote**

Entrée
📍 **Céleri vinaigrette**
Plat protidique
Escalope de dinde
Garniture
📍 **Tourte aux légumes**
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
**Marbré chocolat,
yaourt, compote**

Entrée
📍 **Betteraves râpées**
Plat protidique
Émincé de dinde
Garniture
📍 **Carottes à la crème**
📍 **Pommes de terre**
Dessert / Laitage
BIO **Compote**
BIO **Crème dessert**
–
Goûter
**Galette au beurre,
yaourt, fruit de saison**

Entrée
📍 **Salade Coccinelle**
Plat protidique
Aiguillette de poulet
Garniture
📍 **Purée de pomme
de terre**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
**Pain + barre chocolat,
jus de fruit, laitage**

Entrée
BIO **Salade de riz au thon**
Plat protidique
Poisson meunière
Garniture
📍 **Courgettes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
🏠 **Gâteau chocolat**
–
Goûter
**Madeleine, lait
chocolaté, fruit de
saison**

Pour
les
moyens

12-18 MOIS



Plat protidique
Filet de lieu mouliné
Garniture
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Compote de fruit**
BIO **Crème à la vanille**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
**Escalope de dinde
mouliné**
Garniture
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Yaourt, compote

Plat protidique
**Émincé de dinde
mouliné**
Garniture
📍 **Purée de carottes**
Dessert / Laitage
BIO **Compote**
BIO **Crème dessert**
–
Goûter
Yaourt, compote

Plat protidique
**Aiguillette de poulet
mouliné**
Garniture
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Fruits**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
**Poisson meunière
mouliné**
Garniture
📍 **Purée de courgettes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Compote, laitage

Pour
les
petits

- 12 MOIS



Plat
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Compote de fruit**
BIO **Laitage**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Yaourt, compote

Plat
📍 **Purée de carottes**
Dessert / Laitage
BIO **Compote**
BIO **Laitage**
–
Goûter
Yaourt, compote

Plat
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat
📍 **Purée de courgettes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Compote, laitage

LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



BIO aliment issu de
l'agriculture biologique



repas du terroir



pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim. Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 30 septembre au 4 octobre

lundi 30

mardi 1^{er}

mercredi 2

jeudi 3

vendredi 4

Pour les grands

+ 18 MOIS



Entrée
 📍 **Salade Clown**
 Plat protidique
Filet de cabillaud
 Garniture
Semoule
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
 BIO **Fruit de saison**
 –
 Goûter
Madeleine, purée de pomme, yaourt

Entrée
 BIO **Salade de riz**
 Plat protidique
Omelette
 Garniture
Sauté de haricots rouges, haricots verts, carottes et champignons
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
Crème au chocolat
 –
 Goûter
Pain + barre chocolat, fruit, laitage

Entrée
 📍 **Carottes râpées**
 Plat protidique
Sauté de porc
Sauté de dinde moutarde
 Garniture
 📍 **Pomme vapeur**
 Dessert
 BIO **Fromage**
Salade de fruits
 –
 Goûter
Marbré chocolat, lait fraise, compote

Entrée
 📍 **Salade barbecue**
 Plat protidique
Boulettes de bœuf
 Garniture
 📍 **Poêlée de légumes**
 Dessert
 BIO **Fromage**
 BIO **Riz au lait**
 –
 Goûter
Palet breton, yaourt, fruit

Entrée
Rillettes de maquereau à la tomate
 Plat protidique
 📍 **Rôti de veau**
 Garniture
 📍 **Pâtes locales**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
 🏠 **Tarte au citron**
 –
 Goûter
Pain + confiture, laitage, jus de pomme

Pour les moyens

12-18 MOIS



Plat protidique
Filet de cabillaud mouliné
 📍 Garniture
Purée de légumes
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
Fruit de saison
 –
 Goûter
Purée de pomme, yaourt

Plat protidique
Omelette
 Garniture
Purée de haricots rouges
 Dessert / Laitage
Fromage
Crème au chocolat
 –
 BIO **Goûter**
Compote, laitage

Plat protidique
Sauté de porc mouliné
Sauté de dinde mouliné
 Garniture
 📍 **Purée d'haricots verts**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
Salade de fruits
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Boulettes de bœuf moulinées
 Garniture
 📍 **Purée de brocolis**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
 BIO **Riz au lait**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
 📍 **Rôti de veau mouliné**
 Garniture
 📍 **Purée de carottes**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
Compote
 –
 Goûter
Compote, yaourt

Pour les petits

- 12 MOIS



Plat
 📍 **Purée de légumes**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
Compote de fruit
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat
Purée d'haricots rouges
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
Laitage
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat
 📍 **Purée de légumes**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
 BIO **Compote**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat
 📍 **Purée de brocolis**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
 BIO **Riz au lait**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat
 📍 **Purée de carottes**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
Compote
 –
 Goûter
Compote, yaourt

LÉGENDE

📍 produits locaux

🌿 repas végétarien

BIO aliment issu de l'agriculture biologique

🏠 repas du terroir

🏠 pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 7 au 11 octobre

lundi 7

mardi 8

mercredi 9

jeudi 10

vendredi 11

Pour les grands

+ 18 MOIS



Entrée
 📍 **Betteraves aux pommes**
 Plat protidique
Escalope de poulet
 Garniture
 BIO **Haricots verts**
 📍 **Pommes de terre**
 Dessert
Fromage
 BIO **Yaourt aux fruits**
 –
 Goûter
Petit beurre, compote, laitage

Entrée
 📍 **Céleri rémoulade**
 Plat protidique
Pavé de saumon
 Garniture
 📍 **Pommes sautées**
 Dessert
 BIO **Fromage**
 BIO **Fruit de saison**
 –
 Goûter
Pain au lait, jus de pomme, yaourt

Entrée
Potage aux champignons
 Plat protidique
Quiche au fromage
 Garniture
Purée de légumes
 Dessert
Crème panna cota
 BIO **Fruit de saison**
 –
 Goûter
Pain + fromage, compote, fruit

Entrée
 📍 **Courgettes râpées**
 Plat protidique
 📍 **Sauté de dinde**
 Garniture
 📍 **Lentilles**
 Dessert
 📍 **Yaourt nature**
 📍 **Pain d'épices au chocolat**
 –
 Goûter
Barre bretonne, compote, laitage

Entrée
 📍 **Salade La fiesta**
 Plat protidique
Filet de poisson
 Garniture
 📍 **Poêlée de légumes**
 Dessert
 BIO **Fromage**
 BIO **Compote de fruits**
 –
 Goûter
Moelleux fourré fraise, fruit, yaourt

Pour les moyens

12-18 MOIS



Plat protidique
Escalope de poulet mouliné
 📍 Garniture
Purée d'haricots verts
 Dessert / Laitage
Fromage
 📍 **Yaourt aux fruits**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Pavé de saumon mouliné
 📍 Garniture
Purée de butternut
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
 BIO **Fruit de saison**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Quiche au fromage
 Garniture
Purée de champignons
 Dessert / Laitage
 BIO **Crème panna cota**
 BIO **Fruit de saison**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
 📍 **Sauté de dinde mouliné**
 Garniture
 📍 **Purée de courgettes**
 Dessert / Laitage
 📍 **Yaourt nature**
Compote
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Filet de poisson mouliné
 Garniture
 📍 **Purée de légumes**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
 BIO **Compote de fruits**
 –
 Goûter
Compote, yaourt

Pour les petits

- 12 MOIS



Plat
 📍 **Purée d'haricots verts**
 Dessert / Laitage
Fromage
 📍 **Yaourt aromatisé**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat
 📍 **Purée de butternut**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
 BIO **Compote**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat
Purée de champignons
 Dessert / Laitage
 BIO **Yaourt**
 BIO **Compote**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat
 📍 **Purée de courgettes**
 Dessert / Laitage
 📍 **Yaourt nature**
Compote
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat
 📍 **Purée de légumes**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
Compote de fruits
 –
 Goûter
Compote, yaourt

LÉGENDE

📍 produits locaux

🌿 repas végétarien

BIO aliment issu de l'agriculture biologique

🏠 repas du terroir

👨‍🍳 pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim. Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 14 au 18 octobre

lundi 14

Entrée
Œuf dur mayonnaise
 Plat protidique
Fricadelle végétale
 Garniture
Blé sauce tomate
 Dessert
 BIO **Petit suisse**
Coupelle de fruits sirop
 –
 Goûter
Pain + chocolat, jus de fruit

mardi 15

Entrée
 📍 **Velouté de carottes**
 Plat protidique
 📍 **Saucisse de volaille**
 Garniture
Choux-fleurs persillés avec pommes de terre
 Dessert
 BIO **Fromage**
Mousse au chocolat
 –
 Goûter
Marbré chocolat, lait fraise, fruit

mercredi 16

Entrée
 📍 **Salade de lentilles**
 Plat protidique
Steak haché de veau
 Garniture
 📍 **Gratin de courgettes**
 Dessert
 BIO **Fromage**
 BIO **Fruit de saison**
 –
 Goûter
Moelleux fourré abricot, yaourt, compote

jeudi 17

Entrée
Carottes râpées à l'orange
 Plat protidique
Rôti de porc ou rôti de dinde
 Garniture
 📍 **Purée de pommes de terre**
 Dessert
 📍 **Compote**
Yaourt aromatisé
 –
 Goûter
Pain fromage, fruit

vendredi 18

Entrée
 BIO **Salade de tomate**
 Plat protidique
Paëlla de poisson
 Garniture
Riz
 Dessert
 BIO **Fromage**
 🏠 **Tarte alsacienne**
 –
 Goûter
Brioche tranchée, compote de fruits, lait chocolat

Pour les grands

+ 18 MOIS



Pour les moyens

12-18 MOIS



Pour les petits

- 12 MOIS



Plat protidique
Fricadelle végétale moulinée
 Garniture
Purée de tomates
 Dessert / Laitage
 BIO **Petit suisse**
Coupelle de fruits sirop
 –
 Goûter
Compote, yaourt

Plat protidique
 📍 **Saucisse de volaille moulinée**
 Garniture
Purée de choux-fleurs
 Dessert
 BIO **Fromage**
Mousse au chocolat
 –
 Goûter
Laitage, fruit

Plat protidique
Steak haché de veau mouliné
 Garniture
 📍 **Purée de courgettes**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
 BIO **Fruit de saison**
 –
 Goûter
Yaourt, compote

Plat protidique
Rôti de porc mouliné
Rôti de dinde mouliné
 Garniture
 📍 **Purée de carottes**
 Dessert / Laitage
 📍 **Compote**
Yaourt aromatisé
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Poisson mouliné
 Garniture
Purée de légumes
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
Compote
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat
Purée de tomates
 Dessert / Laitage
 BIO **Petit suisse**
Compote
 –
 Goûter
Compote, yaourt

Plat
 📍 **Purée de choux-fleurs**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
 BIO **Yaourt**
 –
 Goûter
Laitage, fruit

Plat
 📍 **Purée de courgettes**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
 BIO **Compote**
 –
 Goûter
Yaourt, compote

Plat
 📍 **Purée de carottes**
 Dessert / Laitage
 📍 **Compote**
Yaourt aromatisé
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat
Purée de légumes
 Dessert / Laitage
 BIO **Fromage**
Compote
 –
 Goûter
Compote, laitage

LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



BIO aliment issu de l'agriculture biologique



repas du terroir



pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 21 au 25 octobre

lundi 21

Entrée
Rillettes de sardine
Plat protidique
Aiguillette de poulet
Garniture
📍 **Pâtes locales**
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Compote de pomme**
–
Goûter
Pain + confiture, yaourt, fruit

mardi 22

Entrée
Salade de pommes de terre
Plat protidique
📍 **Quiche au potiron**
Garniture
📍 **Purée de légumes**
Dessert
Fruit de saison
BIO **Fromage blanc**
–
Goûter
Marbré chocolat, lait fraise, compote

mercredi 23

Entrée
Terrine de légumes
Plat protidique
Tomates farcies
Garniture
Riz de Camargue
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Poire cuite au miel**
–
Goûter
Moelleux fourré abricot, yaourt, compote

jeudi 24

Entrée
📍 **Salade violette**
Plat protidique
Saumon
Garniture
📍 **Pâtes**
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Pain + barre chocolat, jus de fruit, laitage

vendredi 25

Entrée
📍 **Concombres à la menthe**
Plat protidique
Saucisse de volaille
Garniture
📍 **Lentilles**
Dessert
BIO **Fromage**
🏠 **Gâteau chocolat**
–
Goûter
Madeleine, lait chocolaté, fruit

Pour les grands

+ 18 MOIS



Pour les moyens

12-18 MOIS



Pour les petits

- 12 MOIS



Plat protidique
Aiguillette de poulet moulinée
Garniture
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote de pomme**
–
Goûter
Compote, yaourt

Plat protidique
📍 **Quiche au fromage**
Purée de potiron
Dessert
BIO **Fruit de saison**
Fromage blanc
–
Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
Farce moulignée
Garniture
📍 **Purée de courges**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Poire cuite au miel**
–
Goûter
Yaourt, compote

Plat protidique
Saumon mouliné
Garniture
Purée de betterave
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Saucisse moulinée
Garniture
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
Compote
–
Goûter
Compote, laitage

Plat
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote de pomme**
–
Goûter
Compote, yaourt

Plat
📍 **Purée de potiron**
Dessert
Fruit de saison
BIO **Fromage blanc**
–
Goûter
Laitage, compote

Plat
📍 **Purée de courges**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Yaourt, compote

Plat
Purée de carottes
Dessert / Laitage
BIO **Compote**
BIO **Yaourt aromatisé**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat
📍 **Purée de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
Compote
–
Goûter
Compote, laitage

LÉGENDE

📍 produits locaux

🌿 repas végétarien

BIO aliment issu de l'agriculture biologique

🏠 repas du terroir

🏠 pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim. Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 28 octobre au 1^{er} novembre

lundi 28

mardi 29

mercredi 30

jeudi 31

vendredi 1^{er}

Pour
les
grands

+ 18 MOIS



Entrée
Terrine de poisson
Plat protidique
Boulettes d'agneau
Garniture
BIO **Pomme fondante**
Dessert
📍 **Yaourt nature**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Madeleine, purée de pommes, laitage

Entrée
Piémontaise de la mer
Plat protidique
📍 **Saucisse de volaille**
Garniture
📍 **Lentilles aux légumes**
Dessert
Compote
Semoule au lait
–
Goûter
Pain + barre chocolat, yaourt, fruit

Entrée
📍 **Salade Miminion**
Plat protidique
Colin à l'aneth
Garniture
📍 **Julienne de légumes**
Dessert
BIO **Fromage**
📍 **Crème chocolat**
–
Goûter
Marbré chocolat, lait fraise, fruit

Entrée
📍 **Betteraves râpées**
Plat protidique
Aiguillette de poulet
Garniture
Petit pois carottes, pommes de terre
Dessert
📍 **Fromage blanc**
–
Goûter
Palet breton, yaourt, compote

- Férié -

Pour
les
moyens

12-18 MOIS



Plat protidique
Boulettes d'agneau moulinées
Garniture
BIO **Purée de brocolis**
Dessert / Laitage
📍 **Yaourt nature**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Purée de pommes, laitage

📍 **Plat protidique Saucisse de volaille moulinée**
Garniture
📍 **Purée de lentilles**
Dessert
Compote
Semoule au lait
–
Goûter
Yaourt, compote

Plat protidique
Colin à l'aneth mouliné
Garniture
📍 **Purée de julienne de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
📍 **Crème chocolat**
–
Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
Aiguillette de poulet moulinée
Garniture
Purée de petit pois
Dessert / Laitage
📍 **Fromage blanc**
–
Goûter
Yaourt, compote

- Férié -

Pour
les
petits

- 12 MOIS



Plat
BIO **Purée de brocolis**
Dessert / Laitage
📍 **Yaourt nature**
BIO **Compote**
–
Goûter
Purée de pommes, laitage

Plat
📍 **Purée de lentilles**
Dessert
Compote
BIO **Petit suisse**
–
Goûter
Yaourt, compote

Plat
📍 **Purée de julienne de légumes**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
📍 **Yaourt**
–
Goûter
Laitage, compote

Plat
Purée de petit pois
Dessert / Laitage
📍 **Fromage blanc**
–
Goûter
Yaourt, compote

- Férié -

LÉGENDE

📍 produits locaux

🌿 repas végétarien

BIO aliment issu de l'agriculture biologique

🏠 repas du terroir

👨‍🍳 pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 4 au 8 novembre

lundi 4

mardi 5

mercredi 6

jeudi 7

vendredi 8

Pour les grands

+ 18 MOIS



Entrée
BIO **Maïs et cœur de palmier au basilic**
 Plat protidique
Escalope de poulet
 Garniture
BIO **Semoule**
 Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruits au sirop**
 –
 Goûter
Madeleine, compote, laitage

Entrée
Macédoine vinaigrette
 Plat protidique
Boulette de bœuf sauce du chef
 Garniture
 📍 **Poêlée de légumes**
 Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
 –
 Goûter
Pain + barre chocolat, jus de fruit, laitage

Entrée
BIO **Salade de perles**
 Plat protidique
Paupiette de veau à l'estragon
 Garniture
BIO **Semoule**
 Dessert
 📍 **Yaourt aromatisé**
BIO **Salade de fruits**
 –
 Goûter
Marbré chocolat, lait fraise, compote

Entrée
 📍 **Potage de légumes**
 Plat protidique
 📍 **Quiche aux fromages**
 Garniture
 📍 **Purée de légumes**
 Dessert
BIO **Fruit de saison**
 📍 **Yaourt aromatisé**
 –
 Goûter
Moelleux fourré abricot, yaourt, compote

Entrée
 📍 **Carottes râpées**
 Plat protidique
BIO **Brandade de poisson**
 Garniture
???
 Dessert
BIO **Fruit de saison**
 🏠 **Flan pâtissier**
 –
 Goûter
Pain + fromage, compote

Pour les moyens

12-18 MOIS



Plat protidique
Escalope de poulet moulinée
 Garniture
BIO **Purée de courgettes**
 Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Fruits au sirop**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Boulette de bœuf moulinée
 Garniture
 📍 **Purée de carottes**
 Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Paupiette de veau moulinée
 Garniture
BIO **Purée de choux-fleurs**
 Dessert / Laitage
 📍 **Yaourt aromatisé**
BIO **Salade de fruits**
 –
 Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
 📍 **Omelette au fromage**
 Garniture
 📍 **Purée de butternut**
 Dessert / Laitage
BIO **Fruit de saison**
 📍 **Yaourt aromatisé**
 –
 Goûter
Yaourt, compote

Plat protidique
BIO **Poisson mouliné**
 Garniture
BIO **Purée de carottes**
 Dessert / Laitage
BIO **Fruit de saison**
BIO **Fromage blanc**
 –
 Goûter
Laitage, compote

Pour les petits

- 12 MOIS



Plat
BIO **Purée de courgettes**
 Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat
 📍 **Purée de carottes**
 Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat
BIO **Purée de choux-fleurs**
 Dessert / Laitage
 📍 **Yaourt aromatisé**
BIO **Compote**
 –
 Goûter
Laitage, compote

Plat
 📍 **Purée de butternut**
 Dessert / Laitage
 📍 **Yaourt aromatisé**
BIO **Compote**
 –
 Goûter
Yaourt, compote

Plat
BIO **Purée de carottes**
 Dessert / Laitage
BIO **Fruit de saison**
BIO **Fromage blanc**
 –
 Goûter
Laitage, compote

LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



BIO aliment issu de l'agriculture biologique



repas du terroir



pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim. Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 11 au 15 novembre

lundi 11

mardi 12

mercredi 13

jeudi 14

vendredi 15

Pour les grands

+ 18 MOIS



- Férié -

Entrée
📍 **Betterave au yaourt**
Plat protidique
Crêpinette de porc forestière et crêpinette de volaille
Garniture
📍 **Pâtes**
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Compote de fruits**
-
Goûter
Pain au lait, jus de pomme, laitage

Entrée
📍 **Potage de légumes**
Plat protidique
Omelette aux fines herbes
Garniture
📍 **Poêlée de légumes**
Dessert
BIO **Fromage blanc**
BIO **Fruits**
-
Goûter
Barre bretonne, compote, yaourt

Entrée
📍 **Salade Clown**
Plat protidique
Filet de cabillaud
Garniture
BIO **Semoule**
Dessert
BIO **Yaourt**
🏠 **Tarte aux fruits**
-
Goûter
Pain + fromage, compote

Entrée
📍 **Soupe de potimarron**
Plat protidique
Rôti de dinde aux champignons
Garniture
📍 **Courgettes**
Dessert
📍 **Yaourt aromatisé**
📍 **Biscuit**
-
Goûter
Moelleux fourré fraise, compote, fromage blanc

Pour les moyens

12-18 MOIS



- Férié -

Plat protidique
Crêpinette de porc forestière et crêpinette de volaille moulinée
Garniture
📍 **Purée de courgettes**
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
-
Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Omelette aux fines herbes
Garniture
📍 **Purée de potimarron**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage blanc**
BIO **Fruits**
-
Goûter
Yaourt, compote

Plat protidique
Filet de cabillaud mouliné
Garniture
Purée d'épinards
Dessert / Laitage
BIO **Yaourt**
BIO **Compote**
-
Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
Rôti de dinde mouliné
Garniture
📍 **Purée de champignons**
Dessert / Laitage
📍 **Yaourt aromatisé**
Compote
-
Goûter
Fromage blanc, compote

Pour les petits

- 12 MOIS



- Férié -

Plat
Purée de betteraves
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Compote de fruits**
-
Goûter
Compote, laitage

Plat
📍 **Purée de potimarron**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage blanc**
BIO **Compote**
-
Goûter
Yaourt, compote

Plat
Purée d'épinards
Dessert / Laitage
BIO **Yaourt**
BIO **Compote**
-
Goûter
Laitage, compote

Plat
📍 **Purée de champignons**
Dessert / Laitage
📍 **Yaourt aromatisé**
Compote
-
Goûter
Fromage blanc, compote

LÉGENDE

📍 produits locaux

🌿 repas végétarien

BIO aliment issu de l'agriculture biologique

🏠 repas du terroir

🏠 pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 18 au 22 novembre

lundi 18

mardi 19

mercredi 20

jeudi 21

vendredi 22

Pour les grands

+ 18 MOIS



Entrée
Riz niçois
Plat protidique
Saucisse de volaille
Garniture
📍 Carottes persillés
Dessert
BIO Fromage
BIO Fruits
–
Goûter
Pain + chocolat, jus de fruit, laitage

Entrée
📍 Courgettes râpés aux fines herbes
Plat protidique
Filet de lieu
Garniture
📍 Purée de légumes
Dessert
BIO Fromage
🏠 Tropicienne
–
Goûter
Marbré chocolat, lait fraise, compote

Entrée
📍 Céleri vinaigrette
Plat protidique
Boulette de bœuf
Garniture
Duo de haricots
Dessert
BIO Fromage
📍 Crème dessert chocolat
–
Goûter
Moelleux fourré abricot, yaourt, fruit

Entrée
📍 Navet violet râpé
Plat protidique
📍 Poulet rôti
Garniture
Pâtes
Dessert
📍 Yaourt coco
BIO Pommes
–
Goûter
Pain + fromage, compote

Entrée
Salade Rigolote
Plat protidique
Quiche
Garniture
📍 Purée de légumes
Dessert
BIO Fruit de saison
BIO Fromage blanc
–
Goûter
Brioche tranchée, compote de fruits, laitage

Pour les moyens

12-18 MOIS



Plat protidique
Saucisse de volaille moulinée
Garniture
📍 Purée de carottes
Dessert
BIO Fromage
BIO Fruits
–
Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Filet de lieu mouliné
Garniture
📍 Purée de courgettes
Dessert
BIO Fromage
BIO Compote
–
Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Boulette de bœuf moulinée
Garniture
Purée d'haricots verts
Dessert / Laitage
BIO Fromage
📍 Crème dessert chocolat
–
Goûter
Yaourt, compote

Plat protidique
📍 Poulet rôti mouliné
Garniture
📍 Purée de céleri
Dessert / Laitage
📍 Yaourt coco
BIO Pommes
–
Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
Omelette
Garniture
📍 Purée de légumes
Dessert
BIO Fruit de saison
BIO Fromage blanc
–
Goûter
Laitage, compote de fruits

Pour les petits

- 12 MOIS



Plat
Purée de carottes
Dessert
BIO Fromage
BIO Compote
–
Goûter
Compote, laitage

Plat
📍 Purée de courgettes
Dessert
BIO Fromage
BIO Compote
–
Goûter
Compote, laitage

Plat
Purée d'haricots verts
Dessert / Laitage
BIO Fromage
📍 Petit suisse
–
Goûter
Yaourt, compote

Plat
📍 Purée de céleri
Dessert / Laitage
📍 Yaourt coco
BIO Compote
–
Goûter
Laitage, compote

Plat
📍 Purée de légumes
Dessert
BIO Compote
BIO Fromage blanc
–
Goûter
Laitage, compote de fruits

LÉGENDE

📍 produits locaux

🌿 repas végétarien

BIO aliment issu de l'agriculture biologique

🏠 repas du terroir

🏠 pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 25 au 29 novembre

lundi 25

mardi 26

mercredi 27

jeudi 28

vendredi 29

Pour
les
grands





+ 18 MOIS



Entrée
Macédoine vinaigrette
Plat protidique
Escalope viennoise
Garniture
Petits pois
Dessert
Compote
 **Yaourt aux fruits**
–
Goûter
**Pain + confiture,
fruit, laitage**

Entrée
Coleslaw
Plat protidique
**Croziflette (jambon
ou dinde)**
Garniture
Blette
Dessert
Yaourt
Fruit de saison
–
Goûter
**Marbré chocolat,
fromage blanc, compote**

Entrée
 **Potage de courgettes
Kiri**
Plat protidique
 **Parmentier de boudin
noir de porc ou de bœuf**
Dessert
BIO  **Fromage**
 **Pomme cuite au four
au miel**
–
Goûter
**Galette au beurre,
yaourt, compote**

Entrée
 **Taboulé à la menthe**
Plat protidique
Jambon
Garniture
 **Poêlées de légumes**
Dessert
 **Fromage blanc**
 **Brownie**
–
Goûter
**Pain + fromage, jus
de fruit**

Entrée
BIO **Terrine de légumes**
Plat protidique
Chili de poisson
Garniture
Riz de Camargue
Dessert
BIO **Fromage**
Salade de fruits
–
Goûter
**Madeleine, lait
chocolaté, compote**

Pour
les
moyens

12-18 MOIS



Plat protidique
**Escalope viennoise
moulinée**
Garniture
Purée de petit pois
Dessert
Compote
 **Yaourt aux fruits**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
**Jambon ou dinde
moulinés**
Garniture
Purée de blette
Dessert
Yaourt
Fruit de saison
–
Goûter
**Fromage blanc,
compote**

Plat protidique
 **Boudin noir de porc
ou bœuf moulinés**
Garniture
 **Purée de courgettes**
Dessert / Laitage
BIO  **Fromage**
 **Pomme cuite au four
au miel**
–
Goûter
Yaourt, compote


Plat protidique
Jambon mouliné
Garniture
 **Purée de lentilles**
Dessert / Laitage
 **Fromage blanc
Compote**
–
Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
Poisson mouliné
Garniture
BIO **Purée de légumes**
Dessert
BIO **Fromage**
Salade de fruits
–
Goûter
Laitage, compote

Pour
les
petits

- 12 MOIS



Plat
Purée de petit pois
Dessert
Compote
 **Yaourt aux fruits**
–
Goûter
Compote, laitage

Plat
Purée de blette
Dessert
Yaourt
Compote
–
Goûter
**Fromage blanc,
compote**

Plat
Purée de courgettes
Dessert / Laitage
BIO  **Fromage**
Compote
–
Goûter
Yaourt, compote

Plat
 **Purée de lentilles**
Dessert / Laitage
 **Fromage blanc
Compote**
–
Goûter
Laitage, compote


Plat
BIO **Purée de légumes**
Dessert
BIO **Fromage**
Compote
–
Goûter
**Laitage, compote de
fruits**

LÉGENDE

 produits locaux

 repas végétarien

BIO aliment issu de
l'agriculture biologique

 repas du terroir

 pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 2 au 6 décembre

lundi 2

mardi 3

mercredi 4

jeudi 5

vendredi 6

Pour les grands

+ 18 MOIS



Entrée
📍 **Carotte râpées**
Plat protidique
Filet de cabillaud
Garniture
BIO **Brisures de choux fleurs persillés**
BIO **Pommes de terre**
Dessert
Fromage Liégeois chocolat
–
Goûter
Madeleine, purée de pommes, yaourt

Entrée
BIO **Salade de perles**
Plat protidique
Sauté de veau à l'estragon
Garniture
BIO **Semoule**
Dessert
BIO **Fruit de saison**
🏠 **Flan pâtissier**
–
Goûter
Pain + barre chocolat, jus de fruit, laitage

Entrée
Salade de haricots verts
Plat protidique
Quiche aux fromages
Garniture
Purée de légumes
Dessert
BIO **Fruit de saison**
BIO **Yaourt aux fruits**
–
Goûter
Marbré chocolat, lait fraise, compote

Entrée
📍 **Potage de légumes**
Plat protidique
Saucisse de volaille
Garniture
📍 **Lentilles**
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruits**
–
Goûter
Palet breton, yaourt, compote

Entrée
📍 **Concombre ciboulette**
Plat protidique
Brandade de poisson
Dessert
📍 **Yaourt aromatisé**
Salade de fruits
–
Goûter
Pain + confiture, fromage blanc, compote

Pour les moyens

12-18 MOIS



Plat protidique
Filet de cabillaud mouliné
Garniture
BIO **Purée de choux fleurs**
Dessert
Fromage Liégeois chocolat
–
Goûter
Purée de pommes, yaourt

Plat protidique
Sauté de veau mouliné
Garniture
BIO **Purée de légumes**
Dessert
BIO **Fruit de saison**
Yaourt aromatisé
–
Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
Omelette aux fromages
Garniture
Purée d'haricots verts
Dessert / Laitage
BIO **Fruit de saison**
BIO **Yaourt aux fruits**
–
Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
Saucisse de volaille moulinée
Garniture
📍 **Purée de lentilles**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Fruits**
–
Goûter
Yaourt, compote

Plat protidique
Poisson mouliné
Garniture
Purée d'épinards
Dessert
📍 **Yaourt aromatisé**
Salade de fruits
–
Goûter
Fromage blanc, compote

Pour les petits

- 12 MOIS



Plat
BIO **Purée de choux fleurs**
Dessert
Fromage blanc
–
Goûter
Purée de pommes, yaourt

Plat
BIO **Purée de légumes**
Dessert
BIO **Compote**
Yaourt aromatisé
–
Goûter
Laitage, compote

Plat
Purée d'haricots verts
Dessert / Laitage
BIO **Yaourt aux fruits**
BIO **Compote**
–
Goûter
Yaourt, compote

Plat
📍 **Purée de lentilles**
Dessert / Laitage
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Yaourt, compote

Plat
Purée d'épinards
Dessert
📍 **Yaourt aromatisé**
Compote
–
Goûter
Fromage blanc, compote

LÉGENDE

📍 produits locaux

🌿 repas végétarien

BIO aliment issu de l'agriculture biologique

🏠 repas du terroir

🏠 pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim. Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 9 au 13 décembre

lundi 9

mardi 10

mercredi 11

jeudi 12

vendredi 13

Pour les grands

+ 18 MOIS



Entrée
 📍 **Œuf mayonnaise**
 Plat protidique
Steak haché de veau
 Garniture
 📍 **Pâte au gruyère**
 Dessert
 BIO **Fromage**
 BIO **Compote de fruit**
 –
 Goûter
Petit beurre, fruit, laitage

Entrée
 📍 **Potage de légumes**
 Plat protidique
Pavé de saumon
 Garniture
 📍 **Carottes persillées**
 Dessert
 BIO **Fromage**
Crème dessert chocolat
 –
 Goûter
Pain au lait, jus de pomme, laitage

Entrée
 📍 **Betteraves râpées**
 Plat protidique
 📍 **Rôti de dinde aux herbes**
 Garniture
 📍 **Pommes de terre sautées**
 Dessert
 BIO **Fruit de saison**
 📍 **Yaourt aromatisé**
 –
 Goûter
Barre bretonne, compote, fromage blanc

Entrée
Salade Tricolore
 Plat protidique
Couscous
 Garniture
Et ses légumes
 Dessert
 📍 **Yaourt nature Clafoutis**
 –
 Goûter
Pain + fromage, fruit

Entrée
 📍 **Salade Fiesta**
 Plat protidique
 BIO **Émincé de volaille au curry**
 Garniture
 BIO **Blé**
 Dessert
 BIO **Fromage**
 BIO **Fruit de saison**
 –
 Goûter
Moelleux fourré fraise, yaourt, compote

Pour les moyens

12-18 MOIS



Plat protidique
Steak haché de veau mouliné
 Garniture
 📍 **Purée de légumes**
 Dessert
 BIO **Fromage**
 BIO **Compote de fruit**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat protidique
Pavé de saumon mouliné
 Garniture
 📍 **Purée de carottes**
 Dessert
 BIO **Fromage**
Crème dessert chocolat
 –
 Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
 📍 **Rôti de dinde aux herbes mouliné**
 Garniture
 📍 **Purée de brocolis**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fruit de saison**
 📍 **Yaourt aromatisé**
 –
 Goûter
Fromage blanc, compote

Plat protidique
Viande à couscous moulinée
 Garniture
Purée de légumes à couscous
 Dessert / Laitage
 📍 **Yaourt nature Compote**
 –
 Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
 BIO **Émincé de volaille moulinée**
 Garniture
 BIO **Purée de légumes**
 Dessert
 BIO **Fromage**
 BIO **Fruit de saison**
 –
 Goûter
Yaourt, compote

Pour les petits

- 12 MOIS



Plat
 📍 **Purée de légumes**
 Dessert
 BIO **Fromage**
 BIO **Compote de fruit**
 –
 Goûter
Compote, laitage

Plat
 BIO **Purée de carottes**
 Dessert
 BIO **Fromage**
Compote
 –
 Goûter
Laitage, compote

Plat
 📍 **Purée de brocolis**
 Dessert / Laitage
 BIO **Fruit de saison**
 📍 **Yaourt aromatisé**
 –
 Goûter
Fromage blanc, compote

Plat
Purée de légumes à couscous
 Dessert / Laitage
 📍 **Yaourt nature Compote**
 –
 Goûter
Laitage, compote

Plat
 BIO **Purée de légumes**
 Dessert
 BIO **Fromage**
 BIO **Compote**
 –
 Goûter
Yaourt, compote

LÉGENDE

📍 produits locaux

🌿 repas végétarien

BIO aliment issu de l'agriculture biologique

🏠 repas du terroir

👨‍🍳 pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim. Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 16 au 20 décembre

lundi 16

mardi 17

mercredi 18

jeudi 19

vendredi 20

Pour
les
grands

+ 18 MOIS



 Entrée
Concombre à l'aneth
Plat protidique
Filet de lieu
Garniture
 **Poêlée de légumes**
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Crème à la vanille**
–
Goûter
Pain + chocolat, jus de fruit, yaourt

 Entrée
Céleri vinaigrette au miel
Plat protidique
Escalope de dinde
Garniture
 **Purée de légumes**
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Marbré chocolat, lait fraise, compote

 Entrée
Potage de légumes
Plat protidique
Brochette de porc ou de dinde
Garniture
 **Carottes à la crème**
Dessert
 **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Moelleux fourré abricot, yaourt, fruit

 Entrée
Mousse de canard
Plat protidique
 **Pintade au cidre**
Garniture
 **Gratin dauphinois**
Dessert
  **Bûchette de Noël**
 **Clémentine**
 **Chocolat de Noël**
–
Goûter
Pain + fromage, compote

 Entrée
BIO **Salade de riz au thon**
Plat protidique
Poisson meunière
Garniture
 **Courgettes**
Dessert
BIO **Fromage**
 **Gâteau chocolat**
–
Goûter
Brioche tranchée, compote de fruits, yaourt

Pour
les
moyens

12-18 MOIS



Plat protidique
Filet de lieu mouliné
Garniture
 **Purée de légumes**
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Crème à la vanille**
–
Goûter
Compote, yaourt

Plat protidique
Escalope de dinde moulinée
Garniture
 **Purée de céleri**
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
Brochette de porc ou de dinde moulinée
Garniture
 **Purée de carottes**
Dessert / Laitage
 **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Yaourt, fruit

Plat protidique
 **Pintade au cidre mouliné**
Garniture
 **Purée de butternut**
Dessert / Laitage
  **Bûchette de Noël**
 **Clémentine**
 **Chocolat de Noël**
–
Goûter
Laitage, compote

Plat protidique
Poisson meunière moulinée
Garniture
 **Purée de courgettes**
Dessert
BIO **Fromage**
Compote
–
Goûter
Yaourt, compote de fruits

Pour
les
petits

- 12 MOIS



 Plat
Purée de légumes
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Petit suisse**
–
Goûter
Compote, yaourt

 Plat
Purée de céleri
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Laitage, compote

 Plat
Purée de carottes
Dessert / Laitage
 **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Yaourt, compote

 Plat
Purée de butternut
Dessert / Laitage
 **Bûchette de Noël**
 **Compote**
 **Chocolat de Noël**
–
Goûter
Laitage, compote

 Plat
Purée de courgettes
Dessert
BIO **Fromage**
Compote
–
Goûter
Yaourt, compote de fruits

LÉGENDE

 produits locaux

 repas végétarien

BIO aliment issu de l'agriculture biologique

 repas du terroir

 pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim. Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 23 au 27 décembre

lundi 23

mardi 24

mercredi 25

jeudi 26

vendredi 27

Pour
les
grands

+ 18 MOIS



Entrée
Potage de légumes
Plat protidique
Escalope viennoise
Garniture
Petits pois
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Petit beurre, compote, yaourt

Entrée
📍 **Duo d'ange**
Plat protidique
Rôti de porc ou de dinde aux herbes
Garniture
📍 **Courgettes**
Dessert
📍 **Yaourt aromatisé**
–
Goûter
Pain au lait, jus de pomme, laitage

- Férié -

- Fermé -

- Fermé -

Pour
les
moyens

12-18 MOIS



Plat protidique
Escalope viennoise moulinée
Garniture
Purée de petits pois
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Compote, yaourt

Plat protidique
Rôti de porc ou de dinde aux herbes moulinsés
Garniture
📍 **Purée de courgettes**
Dessert
📍 **Yaourt aromatisé**
–
Goûter
Laitage, compote

- Férié -

- Fermé -

- Fermé -

Pour
les
petits

- 12 MOIS



Plat
Purée de petits pois
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Compote, yaourt

Plat
📍 **Purée de courgettes**
Dessert
📍 **Yaourt aromatisé**
–
Goûter
Laitage, compote

- Férié -

- Fermé -

- Fermé -

LÉGENDE

📍 produits locaux

🌿 repas végétarien

BIO aliment issu de l'agriculture biologique

🏠 repas du terroir

👨‍🍳 pâtisserie

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.