

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

Entrée
Macédoine mayonnaise

Plat
Escalope viennoise
Poisson pané
 **Escalope végétale**

Garniture
Petit pois

Dessert
 **Fruit de saison**

-
Goûter
Madeleine
Purée de pommes

mardi 3

Entrée
 **Melon**

Plat
Colin à l'aneth
Steak haché
 **Galette de lentille**

Garniture
Riz

Dessert
 **Fromage**
 **Compote**

-
Goûter
Pain + barre chocolat,
Jus de fruit
Laitage

mercredi 4

Entrée
 **Duo d'ange**

Plat
Rôti de porc aux herbes
Poisson au herbes
 **Steak végétal**

Garniture
 **Courgettes**

Dessert
 **Yaourt aromatisé**

-
Goûter
Marbré chocolat,
sirop de fraise

jeudi 5

Entrée
 **Salade tricolore**

Plat
  **Tourte brocolis et pomme de terre**

Dessert
 **Fromage blanc**
 **Tarte aux pommes**

-
Goûter
Palet breton
Yaourt à boire

vendredi 6

Entrée
 **Salade de tomates**

Plat
 **Boulette de bœuf**
Boulette pois chiche
Cube de colin sauce estragon

Garniture
 **Pâtes**

Dessert
 **Fromage**
 **Fruit de saison**

-
Goûter
Pain confiture,
lait menthe, compote

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  aliment issu de l'agriculture biologique

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

 Entrée
Carottes râpées

Plat
Cordon bleu
Poissonnette

 **Cordon bleu végétale**

Garniture
BIO **Brisures de choux fleurs persillés**

Dessert
Liégeois chocolat

-

Goûter
Petit beurre
Compote gourde

mardi 10

BIO Entrée
Salade de perles

Plat
Paupiette de veau à l'estragon
Paupiette de saumon

 **Paupiette végétale**

Garniture
BIO **Semoule bio**

Dessert
 **Flan pâtissier**


-

Goûter
Pain au lait
Jus de pomme

mercredi 11 

Entrée
Salade de haricots verts

Plat
Pizza aux fromages

Garniture
 **Salade verte**

Dessert
BIO **Yaourt aux fruits**


-

Goûter
Barre bretonne
Compote gourde

jeudi 12

 Entrée
Betteraves râpées

Plat
Saucisse de volaille
Paupiette de poisson
Saucisse végétale


Garniture
 **Lentilles**

Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruits**


-

Goûter
Pain + fromage
Jus de fruit

vendredi 13

 Entrée
Salade Doudou

Plat
Brandade de poisson
Brandade de bœuf
Brandade végétale

Dessert
 **Yaourt aromatisé**
Salade de fruits

-

Goûter
Moelleux fourré fraise
Jus d'orange

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

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

Entrée
Œuf mayonnaise

Plat
Steak haché de veau
Filet de lieu sauce du chef

 **Steak végétal**

Garniture
 **Pâtes au gruyère**

Dessert
 **Compote de fruit**

–

Goûter
Pain + chocolat
Jus de fruit

mardi 17

 Entrée
Salade d'été

Plat
Pavé de saumon
Rissolette de veau sauce du chef

 **Pané de blé**

Garniture
 **Carottes persillées**

Dessert
 **Crème dessert chocolat**

–

Goûter
Marbré chocolat
Sirop de fraise

mercredi 18

 Entrée
Pastèque

Plat
Rôti de dinde aux herbes
Poisson aux herbes

 **Steak végétale**

Garniture
 **Pomme de terre sautée**

Dessert
 **Fromage**
 **Fruit de saison**

–

Goûter
Moelleux fourré abricot
Yaourt à boire

jeudi 19 

Entrée
Melon

Plat
 **Couscous végétarien et ses légumes**

Dessert
 **Yaourt nature**
 **Clafoutis**

–

Goûter
Pain fromage
Sirop de menthe

vendredi 20

 Entrée
Salade Fiesta

Plat
Émincé de volaille au curry
Poêlée de poisson

 **Émincé végétale**

Garniture
Blé

Dessert
 **Fromage**
 **Fruit de saison**

–

Goûter
Brioche tranchée
Compote de fruits

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  aliment issu de l'agriculture biologique

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

-  Entrée
Concombre
- Plat
Filet de lieu
Escalope de dinde
 **Pané végétale à la crème**
- Garniture
 **Poêlée de légumes**
- Dessert
 **Crème à la vanille**
-
- Goûter
Pain + confiture
Sirop de menthe

mardi 24

-  Entrée
Céleri vinaigrette au miel
- Plat
 **Tourte aux légumes**
- Garniture
 **Salade verte**
- Dessert
 **Fromage**
 **Fruit de saison**
-
- Goûter
Marbré chocolat
Sirop de fraise

mercredi 25

-  Entrée
Betterave râpées
- Plat
Brochette de porc
Brochette de poisson
aux poivrons
 **Brochette végétale**
- Garniture
Carottes à la crème
- Dessert
 **Compote**
-
- Goûter
Galette au beurre
Yaourt à boire

jeudi 26

-  Entrée
Salade Coccinelle
- Plat
Nuggets de poulet
Nuggets de poisson
 **Nuggets végétales**
- Garniture
 **Purée de pomme**
de terre
- Dessert
 **Fromage**
 **Fruits**
-
- Goûter
Pain + barre chocolat
Jus de fruit

vendredi 27

-  Entrée
Salade de riz
- Plat
Poisson meunière
Steak de veau
 **Steak de soja**
- Garniture
 **Courgettes**
- Dessert
Gâteau chocolat
-
- Goûter
Madeleine
Lait chocolaté

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  aliment issu de l'agriculture biologique

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

Entrée

Œuf dur mayonnaise

Plat

Steak haché

Filet de cabillaud

 **Galette de lentille**

Garniture

 **BIO Semoule**

Dessert

 **BIO Fromage**

 **BIO Fruit de saison**

Goûter

Madeleine

Purée de pommes

mardi 1^{er} 

Entrée

 **BIO Salade de riz**

Plat

Sauté de haricots rouges, haricots verts, carottes et champignons



Dessert

Crème au chocolat

–

Goûter

Pain + barre chocolat

Jus de fruit

mercredi 2

Entrée

 **Carottes râpées**

Plat

**Sauté de porc
Sauté de poisson
au curry**



Sauté végétale



Garniture

Pomme vapeur

Dessert

Salade de fruits

–

Goûter

Marbré chocolat

Sirop de fraise

jeudi 3

Entrée

 **Salade Arc-en-ciel**

Plat

**Boulette de bœuf
Cube de colin sauce
estragon**



Boulette pois chiche



Garniture

Poêlée de légumes

Dessert

 **BIO Riz au lait**

–

Goûter

Palet breton

Yaourt à boire

vendredi 4

Entrée

**Salade de tomates
à l'échalote**

Plat



Rôti de dinde



Dos de colin



Steak végétal

Garniture



Pâtes locales

Dessert

 **BIO Fromage**



Tarte au citron

–

Goûter

Pain confiture

Sirop de menthe

LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie



BIO aliment issu de l'agriculture biologique

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

 Entrée
Betteraves aux pommes
Plat
Escalope viennoise
Poisson pané
 **Escalope végétale**
Garniture
Haricots verts
 **Pommes de terre**
Dessert
Yaourt aux fruits
-
Goûter
Petit beurre
Compote gourde

mardi 8

BIO Entrée
Céleri rémoulade
Plat
 **Pavé de saumon**
 **Steak haché sauce normande**
 **Steak de soja**
Garniture
Pommes sautées
Dessert
Fromage
Fruit de saison
-
Goûter
Pain au lait
Jus de pomme

mercredi 9 

Entrée
Potage aux champignons
Plat
Tarte au fromage
Garniture
Salade verte
Dessert
BIO **Crème panna cota**
-
Goûter
Pain + fromage
Sirop de grenadine

jeudi 10

 Entrée
Courgettes râpées
Plat
 **Sauté de dinde**
 **Sauté de poisson au miel**
 **Aiguillette végétale**
Garniture
 **Lentilles**
Dessert
 **Yaourt nature**
 **Pain d'épices au chocolat**
-
Goûter
Barre bretonne
Compote gourde

vendredi 11

 Entrée
Salade La fiesta
Plat
Cordon bleu
Poissonnette
 **Cordon bleu végétal**
Garniture
 **Poêlée de légumes**
Dessert
Fromage
BIO **Compote de fruits**
-
Goûter
Moelleux fourré fraise
Jus d'orange

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

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

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



Saucisse de volaille



Saucisse de poisson



Saucisse végétale

Garniture

Choux-fleurs persillés

Dessert



BIO Fromage

Mousse au chocolat

-

Goûter

Marbré chocolat

Sirop de fraise

mercredi 16

Entrée



Salade de lentilles

Plat

Steak haché de veau

Filet de lieu sauce

du chef



Steak végétal

Garniture



Gratin de courgettes

Dessert



BIO Fruit de saison

-

Goûter

Moelleux fourré abricot

Yaourt à boire

jeudi 17

Entrée



BIO Carottes râpées à l'orange

Plat

Rôti de porc

Paupiette de poisson

à la moutarde



Sauté végétal

Garniture



BIO Purée de pommes de terre



BIO Dessert
Yaourt aux fruits

-

Goûter

Pain fromage

Sirop de menthe

vendredi 18

Entrée



BIO Salade de tomate

Plat

Paëlla au poulet

Paëlla de poisson

Paëlla boulette végétale

Garniture



BIO Riz

Dessert



BIO Fromage



Tarte alsacienne

-

Goûter

Brioche tranchée

Compote de fruits

LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie



BIO aliment issu de l'agriculture biologique

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
Macédoine de légumes

Plat
Nuggets de poulet
Nuggets de poisson
Nuggets végétales

Garniture
Pâtes locales

Dessert
Fromage
Compote de pomme

Goûter
Pain + confiture
Sirop de menthe

mardi 22

Entrée
Salade de maïs et cœur de palmier

Plat
Quiche au potiron

Garniture
Salade verte

Dessert
Fromage blanc

Goûter
Marbré chocolat
Sirop de fraise

mercredi 23

Entrée
Potage de légumes

Plat
Tomate farcies
Tomate farcies de poisson
Tomate farcies végétale

Garniture
Riz de Camargue

Dessert
Poire cuite au miel

Goûter
Galette au beurre
Yaourt à boire

jeudi 24

Entrée
Salade Doudou

Plat
Pâtes au saumon
Pâtes bolognaise
Pâtes végétales

Dessert
Fromage
Fruit de saison

Goûter
Pain + barre chocolat
Jus de fruit

vendredi 25

Entrée
Concombres à la menthe

Plat
Rougail saucisse
Rougail de poisson
Rougail végétal

Garniture
Haricots rouges

Dessert
Riz
Gâteau chocolat

Goûter
Madeleine
Lait chocolaté

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  aliment issu de l'agriculture biologique

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

BIO Entrée
Terrine de légumes

Plat
Cordon bleu
Poissonnette
Cordon bleu végétal

Garniture
BIO Pommes noisettes

Dessert
Yaourt nature
BIO Fruit de saison

Goûter
Madeleine
Purée de pommes

mardi 29

Plat
Piémontaise sans viande

Garniture
Salade verte
Lentilles aux légumes

Dessert
BIO Semoule au lait

Goûter
Pain + barre chocolat
Jus de fruit

mercredi 30

Entrée
Salade Miminion

Plat
Steak haché
Colin à l'aneth
Galette de lentille

Garniture
Julienne de légumes

Dessert
BIO Fromage
Crème chocolat

Goûter
Galette au beurre
Yaourt à boire

jeudi 31

Entrée
Betteraves râpées

Plat
BIO Pilon de poulet
BIO Émincé de poisson
BIO Aiguillette végétale

Garniture
Blé

Dessert
Fromage blanc

Goûter
Palet breton
Yaourt à boire

vendredi 1^{er}

- Férié -

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

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

BIO Entrée
Maïs et cœur de palmier au basilic

Plat
Escalope viennoise
Poisson pané
Escalope végétale

Garniture
BIO Semoule

Dessert
Yaourt aromatisé

–

Goûter
Madeleine
Purée de pommes

mardi 5

Entrée
Macédoine vinaigrette

Plat
Boulette d'agneau
Boulette au thon sauce du chef
Boulette végétale

Garniture
Poêlée de légumes

Dessert
BIO Fromage
BIO Fruit de saison

–

Goûter
Pain + barre chocolat
Jus de fruit

mercredi 6

BIO Entrée
Salade de perles

Plat
Paupiette de veau à l'estragon
Paupiette de saumon
Paupiette végétale

Garniture
Petits pois carottes

Dessert
Yaourt aromatisé
BIO Salade de fruits

–

Goûter
Marbré chocolat
Sirop de fraise

jeudi 7

Potage de légumes

Plat
BIO Pizza au fromage

Garniture
Salade verte

Dessert
Fruits au sirop

–

Goûter
Moelleux fourré abricot
Yaourt à boire

vendredi 8

Salade Doudou

Plat
Brandade de bœuf
Brandade de poisson
Brandade végétale

Garniture
Salade verte

Dessert
BIO Fromage
Flan pâtissier

–

Goûter
Pain + confiture
Sirop de menthe

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

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

- Férié -

mardi 12

 Entrée
Betteraves au yaourt
Plat
Crépinette forestière
Crépinette de saumon
sauce forestière
 **Crépinette végétale**
Garniture
 **Pâtes**
Dessert
 **Fromage**
 **Compote de fruits**
-
Goûter
Pain au lait
Jus de pomme

mercredi 13 

Entrée
Salade verte
Plat
 **Omelette aux fines**
herbes
Garniture
 **Poêlée de légumes**
Dessert
 **Fromage blanc**
 **Fruits**
-
Goûter
Barre bretonne
Compote gourde

jeudi 14

 Entrée
Salade Clown
Plat
Steak haché
Filet de cabillaud
 **Galette de lentilles**
Garniture
 **Semoule**
Dessert
 **Fromage**
 **Tarte aux fruits**
-
Goûter
Pain + fromage
Jus de fruit

vendredi 15

 Entrée
Soupe de potimarron
Plat
Roti de dinde aux
champignons
Poisson au herbes
 **Steak végétal**
Garniture
 **Courgettes**
Dessert
 **Yaourt aromatisé**
 **Biscuit**
-
Goûter
Moelleux fourré fraise
Jus d'orange

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  aliment issu de l'agriculture biologique

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

Entrée

Œuf dur mayonnaise

Plat

BIO Saucisse de volaille

BIO Paupiette de poissons

BIO Saucisse végétale

Garniture

Carottes persillés

Dessert

BIO Fromage

BIO Fruit de saison

-

Goûter

Pain + chocolat

Jus de fruit

mardi 19

Entrée

**Courgettes râpés
aux fines herbes**

Plat

Escalope de dinde

Filet de lieu

**Pané végétale
à la crème**

Garniture

BIO Riz

Dessert

Tropézienne

-

Goûter

Marbré chocolat

Sirop de fraise

mercredi 20

Entrée

Salade de tomates

Plat

BIO Boulette de bœuf

**Cube de colin sauce
estragon**

Boulette végétale

Garniture

BIO Haricots blanc

BIO à la tomate

Dessert

Fromage

Crème dessert chocolat

-

Goûter

Moelleux fourré abricot

Yaourt à boire

jeudi 21

Entrée

Navet violet râpé

Plat

Poulet rôti

Émincé de poisson

Aiguillette végétale

Garniture

Pâtes

Dessert

Yaourt coco

Pommes bio

-

Goûter

Pain + fromage

Sirop de menthe

vendredi 22

Entrée

Salade Rigolote

Plat

Tarte aux champignons

Garniture

Salade verte

Dessert

Fromage blanc au miel

-

Goûter

Brioche tranché

Compote de fruits

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

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

Entrée

Macédoine mayonnaise

Plat

Escalope viennoise

Poisson pané

 **Escalope végétale**

Garniture

Petits pois

Dessert

 **Yaourt aux fruit**

-

Goûter

Pain + confiture

Sirop de menthe

mardi 26

Entrée

 **Potage de courgettes**

Kiri

Plat

 **BIO Crozet au fromage**

Garniture

Salade verte

Dessert

 **BIO Fruit de saison**

-

Goûter

Marbré chocolat

Sirop de fraise

mercredi 27

Entrée

 **Salade Doudou**

Plat

 **Parmentier de boudin**

 **noir avec du porc**

 **Parmentier de poisson**

 **Parmentier végétale**

Dessert

Pomme cuite au four

au miel

-

Goûter

Galette au beurre

Yaourt à boire

jeudi 28



Entrée

Taboulé à la menthe

Plat

Escalope viennoise

Poisson pané

 **Escalope végétale**

Garniture

 **Poêlées de légumes**

Dessert

 **Brownie**

-

Goûter

Pain + barre chocolat

Jus de fruit

vendredi 29

Entrée

 **BIO Terrine de légumes**

Plat

Chili de bœuf

Chili de poisson

 **Chili végétale**

Garniture

 **BIO Riz de Camargue**

Dessert

 **BIO Fromage**

Salade de fruits

-

Goûter

Madeleine

Lait chocolaté

LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie



BIO aliment issu de l'agriculture biologique



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

 Entrée
Salade de tomates
Plat
Cordon bleu
Poissonnette
 **Cordon bleu végétal**
Garniture
BIO **Brisures de choux fleurs persillés avec pommes de terre**
Dessert
Liégeois chocolat
-
Goûter
Madeleine
Purée de pommes


mardi 3

Entrée
BIO **Carottes râpées**
Plat
Sauté de veau à l'estragon
Sauté de poisson
 **Sauté végétale**
Garniture
BIO **Semoule bio**
Dessert
 **Flan pâtissier**
-
Goûter
Pain + barre chocolat
Jus de fruit



mercredi 4

Entrée
Salade de haricots verts
Plat
Tarte aux fromages
Garniture
Salade verte
Dessert
BIO **Yaourt aux fruits**
-
Goûter
Marbré chocolat
Sirop de fraise

jeudi 5

Entrée
 **Potages de légumes de saison**
Plat
BIO **Saucisse de volaille**
BIO **Paupiette de saumon**
 **BIO** **Saucisse végétale**
Garniture
 **Lentilles**
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruits**
-
Goûter
Palet breton
Yaourt à boire

vendredi 6

Entrée
 **Salade Doudou**
Plat
 **Brandade de poisson**
 **Brandade de bœuf**
 **Brandade végétale**
Dessert
Yaourt aromatisé
Salade de fruits
-
Goûter
Pain + confiture
Sirop de menthe

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

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

Entrée

Œuf mayonnaise

Plat

Steak haché de veau

**Filet de lieu sauce
du chef**



Steak végétal

Garniture



Pâte au gruyère

Dessert

BIO

Compote de fruit

–

Goûter

Petit beurre

Compote gourde

mardi 10

Entrée



**Potages de légumes
de saison**

Plat



Pavé de saumon

Rissolette de veau

sauce du chef

Pané de blé

Garniture



Carottes persillées



Dessert



Fromage



Crème dessert chocolat

–

Goûter

Pain au lait

Jus de pomme

mercredi 11

Entrée



Betteraves râpées

Plat

Rôti de dinde aux herbes

Poisson aux herbes

Steak végétal

Garniture



**Pommes de terre
sautées**

Dessert



Yaourt aromatisé

–

Goûter

Barre bretonne

Compote gourde

jeudi 12

Entrée

Pomelos en quartier

Plat

BIO

**Couscous végétarien
et ses légumes**

Dessert



**Yaourt nature
Clafoutis**

Goûter

Palet breton

Yaourt à boire

vendredi 13

Entrée



Salade Fiesta

Plat

Émincé de volaille

au curry

Poêlée de poisson



Émincé végétale

Garniture

BIO

Blé

Dessert

BIO

Fromage

BIO

Fruit de saison

–

Goûter

Moelleux fourré fraise

Jus d'orange

LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie

BIO

aliment issu de l'agriculture biologique

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

 Entrée
Concombre

Plat
Filet de lieu
Escalope de dinde
 **Pané végétale à la crème**

Garniture
 **Poêlée de légumes**

Dessert
 **Crème à la vanille**

–

Goûter
Pain + chocolat
Jus de fruit

mardi 17 

 Entrée
Céleri vinaigrette au miel

Plat
 **Tourte aux légumes**

Garniture
Salade verte

Dessert
 **Fromage**
 **Fruit de saison**

–


Goûter
Marbré chocolat
Sirop de fraise

mercredi 18

 Entrée
Betteraves râpées

Plat
Brochette de porc
Brochette de poisson
aux poivrons
Brochette végétale

Garniture
 **Carottes à la crème**

Dessert
 **Compote**

–

Goûter
Moelleux fourré abricot
Yaourt à boire

jeudi 19

Entrée
 **Potages de légumes**
de saison

Plat
 **Pintade au cidre**
 **Ballottine de saumon**
 **Ballottine végétale**

Garniture
 **Gratin dauphinois**

Dessert
 **Gratin dauphinois**
Clémentine

–

Goûter
Pain fromage
Sirop de menthe

vendredi 20

Entrée
 **Salade Fiesta**

Plat
Poisson meunière
Steak de veau
 **Steak de soja**

Garniture
 **Courgette**

Dessert
 **Gâteau chocolat**

–

Goûter
Brioche tranchée
Compote de fruits

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  aliment issu de l'agriculture biologique

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

Entrée

Macédoine mayonnaise

Plat

Escalope viennoise

Poisson pané

 **Escalope végétale**

Garniture

Petits pois

Dessert

BIO **Fruits de saison**

-

Goûter

Petit beurre

Compote gourde

mardi 24

Entrée



Duo d'ange

Plat

Rôti de porc aux herbes

Poisson au herbes

Steak végétal

Garniture



**Gratin de courgettes
contenant des pommes
de terre**



Dessert

Yaourt aromatisé

-

Goûter

Pain au lait

Jus de pomme

mercredi 25

- Férié -

jeudi 26

Entrée



**Potages de légumes
de saison**

Plat

Boulette de bœuf

**Cube de colin sauce
estragon**



Boulette végétale

Garniture



Pâtes locales

Dessert



Fromage blanc

Quatre-quart



Goûter

Pain fromage

Sirup de menthe

vendredi 27 

Entrée



Salade Tricolore

Plat



**Tourte brocolis et
pommes de terre**

Dessert



BIO **Yaourt aromatisé**

-

Goûter

Barre bretonne

Compote gourde

LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie

BIO aliment issu de l'agriculture biologique


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 décembre au 3 janvier

lundi 30

 *Entrée*
Salade Clown

Plat
Filet de cabillaud
Steak haché de veau
 **Galette de lentille**

Garniture
BIO Semoule

Dessert
BIO Fromage
BIO Fruit de saison


-

Goûter
Madeline
Compote gourde

mardi 31 

BIO *Entrée*
Salade de riz

Plat
Sauté de haricots rouges, haricots verts, carottes et champignons

 *Dessert*
Crème au chocolat

-

Goûter
Pain + barre chocolat
Jus de fruit

mercredi 1^{er}

- Férié -

jeudi 2

 *Entrée*
Salade Arc-en-ciel

Plat
 **Boulette de bœuf**
 **Cube de colin sauce estragon**
 **Boulette végétale**

Garniture
 **Poêlée de légumes contenant de la pomme de terre**

Dessert
BIO Fromage
BIO Riz au lait

-

Goûter
Moelleux fourré abricot
Yaourt à boire

vendredi 3

 *Entrée*
Potages de légumes de saison

Plat
 **Rôti de dinde**
 **Dos de colin**
 **Steak végétal**

Garniture
 **Pâtes locales**

Dessert
 **Tarte au citron**

-

Goûter
Pain + confiture
Sirop de menthe

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

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.