Menu

Semaine du 10 au 14 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Taboulé au boulgour Salade de pommes de terre à l'échalote	Concombres en salade Salade iceberg et croûtons Vinaigrette nature	Carottes râpées	Pastèque Melon jaune	
Bouchées de blé, sauce cocktail	Steak de colin sauce citron Paupiette de veau sauce pain d'épices	Hot Dog (saucisse de francfort) Hot Dog (bâtonnets végétariens)	Steak haché de bœuf marengo (tomate, champignon) Steack haché de saumon sauce aneth	FERIE
Haricots verts à la ciboulette Blé à la tomate	Riz pilaf Epinards béchamel	Pommes smiles	Courgettes penne	
Yaourt nature sucré Yaourt à la vanille	Coulommiers à la coupe Bûchette mi-chèvre à la coupe	Fromage blanc, nappage au caramel et rondelles de banane	Petit moulé nature Fromage fondu Président	
Abricots	Dessert lacté à la vanille Dessert lacté chocolat		Cake au chocolat	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Gaufre au sucre Lait Pâte de fruits	Baguette fraidou Nectarine	Fourrandise au chocolat Yaourt sucré Jus d'orange	Baguette et confiture d'abricots Lait et Peche	

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 17 au 21 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Friand au fromage Friand à la viande	Salade de tomates Salade laitue et maïs Vinaigrette échalote	REPAS FROID Melon jaune	Salade coleslaw (carottes LOCALES et chou blanc mayonnaise) Céleri méditerranéen (mayonnaise, ail, épices paëlla, huile d'olive)	Courgettes "al pesto" (tomate, huile d'olive, basilic) Macédoine mayonnaise
Sauté de porc sauce normande (crème, champignons) Pavé de merlu sauce normande	Hachis Parmentier Brandade de Morue	Rôti de veau froid et mayonnaise Œufs durs mayonnaise	Emincé de volaille sauce basilic Filet de limande meunière	Tortis sauce fromagère (haricots blancs, tomate, fromage frais)
Petits pois et carottes Boulgour		Taboulé	Ratatouille et riz	
Fromage frais nature sucré Fromage frais aux fruits	Brie à la coupe Camembert à la coupe	Yaourt brassé à la banane	Fraidou Croc lait	Saint Paulin prédécoupé Gouda prédécoupe
Peche	Creme au chocolat Creme à la vanille	Crêpe moëlleuse sucrée	Purée de pommes	Banane
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Fromage frais au sel de Guérande Jus de pommes	Madeleines longues Yaourt sucré Orange	Baguette et pâte à tartiner Lait Abricot	Croissant Fromage frais sucré Nectarine	Baguette et beurre Lait Purée pomme fraise

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 24 au 28 juillet

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Concombres vinaigrette Salade de tomates, vinaigrette basilic	Salade de pommes de terre à la parisienne (basilic, échalote, maïs, tomate) Salade de lentilles	Rillettes de sardines	Salade verte aux raisins secs, vinaigrette orientale (raz el hanout)	Carottes râpées Radis râpés sauce piccalilli (mayonnaise, cornichon, paprika)
Riz, petits pois et haricots rouges	Pavé de merlu sauce estragon Boulettes de bœuf sauce estragon	Bœuf braisé au jus Œufs brouillés	Merguez au jus Steack haché de cabillaud sauce provençale (tomates, herbes de Provence)	Colin pané Saucisse de volaille au jus
	Courgettes au colombo Blé	Coquillettes Brocolis	Semoule et légumes couscous (et jus de légumes)	Epinards et pommes de terre béchamel
Edam prédécoupé Emmental prédécoupé	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Tomme prédécoupé Mimolette prédécoupé	Fromage blanc au miel	Saint Nectaire à la coupe Bleu d'Auvergne à la coupe
Dessert lacté vanille nappé caramel Dessert lacté au chocolat	Nectarine	Pastèque	Cake épeautre figues orange anis	Peche
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise abricots Lait Pomme bicolore	Baguette Petit moulé nature Compote de pommes sans sucre	Barre bretonne Yaourt sucré Jus de raisins	Baguette et beurre Lait Abricots	Baguette et confiture de fraises Fromage frais sucré Jus d'orange

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 31 juillet au 04 août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Salade colorée (iceberg, radis, maïs) Salade iceberg et croûtons Vinaigrette nature	Taboulé Salade parmentière (pommes de terre, tomate, olives)	Pastèque Melon jaune	 Terrine de légumes tricolore crème de ciboulette	Salade coleslaw (carottes LOCALES et chou blanc mayonnaise) Salade de tomates, vinaigrette persil
Aiguillettes de colin meunière Nuggets de volaille	Boulettes d'agneau sauce bobotie Bouchées azuki et ketchup	Rôti de boeuf au jus Colin mariné napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)	Tortellinis tricolores ricotta et sauce tomate 	Saucisse de Toulouse Omelette
Carottes à la crème Lentilles	Haricots beurre à la ciboulette Riz pilaf	"Aloo gobi" (chou fleur, pommes de terre, oignons, curry)		Purée de pommes de terre
Fromage frais nature sucré Fromage frais aux fruits	Cantal à la coupe Saint Nectaire à la coupe	Fraidou Fromage fondu Président	Dessert lacté façon "Stracciatella au chocolat" et cigarette russe	Brie à la coupe Camembert à la coupe
Doughnut	Abricots	Compote de pommes Compote pomme fraise		Melon jaune
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Pavé demi-sel Peche	Fourandise fraise Yaourt aromatisé Jus de pommes	Pain d'épices Lait Nectarine	Pain au chocolat Fromage frais sucré Prunes rouges	Baguette et beurre Lait Compote pomme sans sucre

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 07 au 11 août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
Concombres en salade Salade iceberg et maïs Vinaigrette ciboulette	Melon jaune Melon vert	Salade de riz à la parisienne (tomate, maïs, ciboulette, échalote) Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi, mayonnaise)	REPAS FROID Carottes râpées	Roulade de volaille et cornichon Rillettes de sardines
Emincé de volaille sauce hongroise (paprika) Moules à la crème	Sauté de bœuf aux olives Pavé de merlu sauce basilic	Pané à la mozzarella	Jambon de Paris et mayonnaise Œufs durs mayonnaise	Merguez au jus Médaillon de merlu sauce citron
Pommes Smiles Julienne de légumes (carottes, céleri, poireaux)	Ratatouille et blé	Haricots verts Pommes vapeur	Betteraves en salade & Salade de tortis au pesto	Semoule aux petits légumes ((carottes, petits pois, haricots verts) et jus de légumes
Coulommiers à la coupe Bûchette mi-chèvre à la coupe	Ile flottante	Saint Nectaire à la coupe Fourme d'Ambert à la coupe	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature Croc lait
Peche	Sablés de Retz	Banane	Cake à la vanille	Pastèque
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre bretonne Lait Compote de pommes sans sucre	Baguette Fraidou Abricots	Barre de céréales choco banane Yaourt sucré Jus de raisin	Baguette et beurre Lait Nectarine	Baguette et confiture d'abricots Fromage frais aux fruits Jus d'orange

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 14 au 18 août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Salade de tomates Salade iceberg et croûtons Vinaigrette échalote		Pastèque BIO Melon jaune BIO	Cake salé seigle navet curcuma	Salade coleslaw (carottes LOCALES et chou blanc mayonnaise) Salade verte et noix, vinaigrette miel
Chili végétarien BIO	FERIE	Lasagnes bolognaise Raviolis aux légumes	Saucisse fumée rougail (tomate, herbes, curcuma, citron) Pavé de merlu sauce rougail (tomate, herbes, curcuma, citron)	Steack haché au jus Omelette BIO
			Purée carottes patate douce	Petits pois Lyonnaise Pommes vapeur
Edam prédécoupé Emmental prédécoupé		Carré à la coupe Tome à la coupe	Yaourt sucré à la cassonnade BIO	Fromage frais nature sucré Fromage frais aux fruits
Purée de pommes		Crème au chocolat Crème vanille	Ananas frais sauce chocolat lait de coco et chantilly	Crêpe moëlleuse sucrée
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et miel Lait Prunes		Pompon cacao Yaourt sucré Peche	Croissant Lait Compote pomme banane	Baguette Fromage fondu Président Jus de pommes

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation d'origine contrôlée* — *Indication Géographique Protégée*

Spécialité du chef — *Viande d'origine Française* — *Plat végétarien*

Menu

Semaine du 21 au 25 août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Concombres en salade, vinaigrette nature Tomates en salade,	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Carottes râpées vinaigrette persil Céleri rémoulade	Melon jaune Pastèque	Œuf dur mayonnaise
Escalope de porc sauce basquaise (tomate, poivron) Colin mariné ail et fines herbes	Steak de colin sauce aneth Emincé de volaille au curry	Paupiette de veau au jus Steak haché de cabillaud sauce waterzoï (julienne de légumes, crème)	Calamars à la romaine Nuggets de volaille	Pizza au fromage
Boulgour Ratatouille	Epinards béchamel Riz pilaf	Pommes campagnardes Brocolis	Légume aïoli (pommes de terre, carottes, haricots verts, chou fleur)	Salade verte
Brie à la coupe Camembert à la coupe	Yaourt nature sucré Yaourt à la vanille	Cantal à la coupe Bleu d'Auvergne à la coupe	Cheddar à la coupe Tome grise à la coupe	Fromage blanc et topping fraise
Dessert lacté à la vanille Dessert lacté au chocolat	Prunes jaunes	Banane	Moëlleux myrtille citron	Cookie aux pépites de chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt aromatisé Peche	Madeleine au chocolat Lait Compote de pommes sans sucre	Fourrandise à la fraise Yaourt sucré Jus d'orange	Baguette et pâte à tartiner Lait Nectarine	Baguette Fraidou Poire

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 28 août au 1er septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Tomates en salade Salade Verte Bio et maïs Vinaigrette basilic	Taboulé Salade de blé à la provençale (blé, tomate, poivron)	Salade verte et soja, vinaigrette nature	Betteraves en salade, vinaigrette échalote Macédoine mayonnaise	Melon vert Pastèque
Papillons à l'italienne (tomate, poivron, lentilles, olives)	Sauté de bœuf sauce charcutière (tomate, moutarde, cornichons) Pavé de merlu Huile olive citron Courgettes à l'ail Pommes vapeur	Nems au poulet Nems aux légumes Riz aux petits pois	Hachis Parmentier à la carotte Steack haché de saumon sauce curry Purée de carottes	Boulettes d'agneau aux olives Colin gratiné au fromage Haricots beurre à la tomate Semoule et jus
Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Saint Paulin prédécoupé Gouda prédécoupé	Crème onctueuse coco, coulis de mangue	Yaourt nature sucré Yaourt à la vanille	Carré à la coupe Tomme blanche à la coupe
Pomme Golden	Kiwi	Biscuit à la noix de coco (P'tit louis coco)	Pastèque	Beignet aux pommes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre bretonne Lait Peche	Baguette et beurre Yaourt sucré Jus de pommes	Baguette Petit moulé nature Prunes	Pain au chocolat Lait Compote pomme fraise sans sucre	Baguette et gelée de groseilles Yaourt aromatisé Fruit

Production locale — *Viande racée* — *Spécialité du chef*

Produits BIO — *Label Rouge* — *Viande d'origine Française*

Bleu blanc cœur — *Pêche responsable* — *Plat végétarien*

Nouvelles recettes — *Appelation d'origine contrôlée*

Appellation d'Origine Protégée — *Indication Géographique Protégée*