

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale

Pain bio tous les jours. Les féculents sont bio.

MENUS du

30 août au 24 septembre 2021



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 30 août au 03 septembre

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------------|------------------------------|----------------|---------------------|--------------------------|
| Repas végétarien | | | | |
| Salade de lentilles/tomates/œufs | Betteraves vinaigrette | Taboulé | Radis beurre | Duo de melon et pastèque |
| Tarte aux légumes du soleil | Escalope de dinde à la crème | Hot Dog | Poisson de la criée | Pâtes bolognaises |
| Salade verte | Carottes vichy | Frites | Fondue de poireaux | Salade verte |
| | | Saint Nectaire | Camembert | |
| Fruit de saison | Liégeois vanille | Donuts | Fruit de saison | Fromage blanc au miel |

Semaine du 06 au 10 septembre

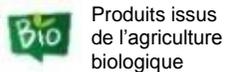
| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------------------|
| | Repas végétarien | | | |
| Salade du pêcheur | Tomates/Mozzarella au basilic | Pâté de foie | Friand au fromage | Macédoine de légumes mayonnaise |
| Haché de veau | Pizza Marguerita | Poisson de la criée | Emincé de volaille | Parmentier de canard |
| Petit pois carottes | Salade verte | Epinards à la crème | Riz aux champignons | Salade verte |
| Saint Paulin | | Tomme Blanche | | |
| Fruit de saison | Crème au chocolat | Compote de pommes | Fruit de saison | Glace |

Semaine du 13 au 17 septembre

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------|------------------------------|
| | | | | Repas végétarien |
| Concombre à la crème | Salade verte pomme et brie | Duo de saucissons | Salade niçoise | Haricots verts/Maïs/Emmental |
| Boulettes d'agneau/merguez | Brandade de saumon | Rôti de Bœuf | Sauté de dinde | Pâtes à la Napolitaine |
| Semoule à la tomate | Salade verte | Riz/ tomates provençales | Courgettes poêlées | Salade verte |
| Fournol | | | Bûchette de chèvre | |
| Fruit de saison | Yaourt sucré | Gâteau au chocolat | Fruit de saison | Flan pâtissier |

Semaine du 20 au 24 septembre

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------|--------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| | | Repas végétarien | | Italien |
| Salade d'automne | Carottes râpées | Tartinade de houmous de pois chiches | Rillettes du Mans | Salade de melon et jambon cru |
| Poulet rôti | Sauté de porc au caramel | Bouchée à la reine | Poisson de la criée | Sfincione |
| Haricots beurre | Semoule | Salade verte | Millefeuille de potiron | Salade verte |
| Tomme des Pyrénées | | | Gouda | |
| Fruit de saison | Iles flottantes | Paris - Brest | Fruit de saison | Panettone à l'italienne |



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Produit local



Plat végétarien



AOC/AOP



Gamme campagne De France



Bleu blanc cœur