



Menu

Du 02 au 06 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Tomate BIO vinaigrette </p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p></p> <p>Betteraves et maïs</p> <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>		<p></p> <p>Cocktail de la rentrée (limonade et sirop de grenadine)</p> <p>Pastèque BIO </p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette miel</p>
<p>Pané de blé</p>	<p></p> <p>Colin mariné ail et fines herbes</p>		<p></p> <p>Rôti de bœuf froid LR et mayonnaise </p>	<p></p> <p>Cubes de hoki pané</p>
<p>Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)</p>	<p>Riz créole IGP </p>		<p></p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Courgettes à l'ail</p>
<p>Fraidou</p>	<p></p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p>		<p></p> <p>Dessert lacté vanille</p>	<p></p> <p>Fromage frais BIO aux fruits</p>
<p></p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Banane RUP </p>		<p></p> <p>Sablés de Retz</p>	<p></p> <p>Moelleux à la framboise</p>

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Menu

Du 09 au 13 septembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Pizza soleillage (façon tapenade)

Concombres vinaigrette
Vinaigrette ciboulette

Melon jaune

Roulade de volaille
et cornichons

Sauté de bœuf LR
bourguignon

Blé, lentilles,
champignons, curry BIO

Escalope de poulet LR
sauce miel

Steak haché de cabillaud
sauce lombarde (tomates, ciboulette, crème,
épice paëlla)

Haricots beurre

Dés de carottes
braisées

Semoule BIO

Brie

Petit moulé nature

Yaourt aromatisé BIO
à la vanille

Fromage frais nature et sucre

Fruit de saison BIO

Compote de pommes

Beignet à la framboise

Fruit de saison
ECORESPONSABLE

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine
contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine
Française

Régions Ultra Périphériques

Eco Verger

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Tomate vinaigrette
Vinaigrette au basilic



Salade de blé à l'orientale
(pois chiches, raisins et abricots secs)

Pastèque

Carottes râpées BIO, vinaigrette persil



Haricots rouges sauce chili

Cordon bleu



Rôti de bœuf LR



Pavé de merlu sauce crème

Riz BIO

Epinards béchamel

Boulgour sauce tomate



Coquillettes aux petits légumes
(carotte, haricot vert, petit pois, navet)

Edam

Tomme blanche

Fromage frais aux fruits BIO



Saint Nectaire

Flan nappé au caramel

Fruit de saison BIO

Compote pomme ananas



Moelleux fromage blanc vanille



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Régions Ultra Périphériques



Eco Verger

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU **VEGETARIEN**

 Salade de penne à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)	 Salade iceberg Vinaigrette ciboulette		Concombres BIO vinaigrette Vinaigrette nature	 Radis rondelles et maïs Vinaigrette échalote
Sauté de porc sauce estragon	Omelette BIO		Couscous aux boulettes d'agneau	Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)
Chou fleur	Mélange de légumes (haricots plats, brocolis, carottes jaunes et oranges)		 Semoule et légumes couscous (carotte, courgette, céleri, navet, pois chiche poivron)	Pommes rissolées BIO
Yaoourt aromatisé BIO à la vanille	Petit moulé nature		Fromage frais nature et sucre	Emmental
 Fruit de saison Ecoresponsable	Gaufre au sucre		Tarte normande	Glace vanille fraise

- Production locale*
- Produits BIO*
- Bleu blanc cœur*
- Nouvelles recettes*
- Appellation d'Origine Protégée*
- Viande racée*
- Label Rouge*
- Pêche responsable*
- Appellation d'origine contrôlée*
- Indication Géographique Protégée*
- Spécialité du chef*
- Viande d'origine Française*
- Régions Ultra Périphériques*
- Eco Verger*

Menu

Du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade verte BIO et croûtons
Vinaigrette ciboulette

Salade de pommes de terre à l'échalote

Endives vinaigrette
Vinaigrette miel

Carottes râpées BIO, vinaigrette agrumes

Calamars à la romaine et citron

Escalope de poulet LR
sauce célestine (tomate, champignon)

Rôti de bœuf LR et jus

Tortis, lentilles et tomate

Riz, carottes et navets

Petits pois

Haricots beurre

Coulommiers

Cantal

Fromage frais aux fruits BIO

Fraidou

Crème dessert chocolat

Fruit de saison BIO

Gâteau surprise

Compote de pomme BIO

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Régions Ultra Périphériques

Eco Verger



Menu

Du 07 au 11 octobre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Tarte aux légumes d'Antan (topinambour, panais)	Concombres BIO vinaigrette Vinaigrette échalote		Betteraves vinaigrette Vinaigrette terroir	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO
Steak de veau sauce navarin (oignon, ail, herbes de provence, carottes, navets, tomate)	Riz IGP et égrené végétal à l'asiatique 		Penne au jambon sauce fromagère (DURABLE)	Nuggets de poisson
Haricots verts				Carottes BIO et blé BIO
Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes		Brie	Fromage frais nature et sucre
Fruit de saison BIO 	Compote pomme abricot 		Fruit de saison BIO 	Moelleux au chocolat frais

- Production locale*
- Produits BIO*
- Bleu blanc cœur*
- Nouvelles recettes*
- Appellation d'origine contrôlée*
- Appellation d'Origine Protégée*
- Viande racée*
- Label Rouge*
- Pêche responsable*
- Eco Verger*
- Indication Géographique Protégée*
- Spécialité du chef*
- Viande d'origine Française*
- Régions Ultra Périphériques*



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU



Potage velouté aux champignons



Salade verte BIO
Vinaigrette moutarde à l'ancienne



Concombres à la crème ciboulette



Endives aux pommes, vinaigrette miel



Omelette BIO



Sauté de dinde sauce pain d'épices



Rôti de bœuf LR et jus



Pavé de merlu sauce carottes spéculoos



Epinards et pommes de terre béchamel BIO



Lentilles



Chou vert et carottes



Riz pilaf IGP



Petit moulé nature



Camembert

Fromage frais aux fruits BIO



Saint Nectaire



Fruit de saison



Flan nappé au caramel



Cake aux noisettes caramélisées



Compote de pommes BIO



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Régions Ultra Périphériques



Eco Verger



Menu

Du 04 au 08 novembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Potage esterel
(haricots blancs, potiron)



Salade verte BIO,
vinaigrette miel colombo



Carottes râpées BIO,
vinaigrette échalote

Macédoine mayonnaise

Bouchées de soja



Rôti de bœuf LR et jus

Colombo de poisson
(DURABLE)
et riz créole IGP

Epinards et pommes
de terre béchamel



Hachis parmentier

Haricots beurre

Edam BIO

Coulommiers

Petit moulé nature

Yaourt aromatisé



Fruit de saison
ECORESPONSABLE

Dessert lacté chocolat

Tarte normande

Banane RUP

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Eco Verger



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Menu

Du 11 au 15 novembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Potage aux légumes BIO



Sauté de bœuf LR sauce pain d'épices

Pommes rissolées BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison Ecoresponsable

Pâté de foie et cornichons

Lasagnes à la bolognaise



Saint Nectaire

Fruit de saison BIO

Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)

Omelette BIO

Petits pois à la paysanne (échalote, champignon, herbes de provence)

Fromage fondu Président



Cake au pralin

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Menu

Du 18 au 22 novembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU 

 Salade de boulgour BIO à l'orientale (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec) 	Scarole et croûtons Vinaigrette nature		Carottes râpées BIO , vinaigrette agrumes 	 Chou blanc sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote)
Sauté de bœuf marengo (tomate, oignon, ail, champignon)	 Dahl de pois cassés et riz (oignon, brunoise de carottes, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe)		Sauté de porc sauce bobotie (tomate, abricots secs, cumin, cannelle, curry, raisins secs)	 Pavé de merlu sauce matelote (herbes de provence, champignons, carottes)
Haricots verts			Lentilles	Julienne de légumes (carotte, céleri, poireau) et farfalles
Fromage frais nature et sucre	Fraidou		  Cantal	Yaourt aromatisé BIO à la vanille 
 Fruit de saison	Purée pomme banane BIO 		Dessert lacté vanille	Eclair au chocolat

 <i>Production locale</i>  <i>Viande racée</i>  <i>Spécialité du chef</i>	 <i>Produits BIO</i>  <i>Label Rouge</i>  <i>Viande d'origine Française</i>	 <i>Bleu blanc cœur</i>  <i>Pêche responsable</i>  <i>Régions Ultra Périphériques</i>	 <i>Nouvelles recettes</i>  <i>Appellation d'origine contrôlée</i>  <i>Eco Verger</i>	 <i>Appellation d'Origine Protégée</i>  <i>Indication Géographique Protégée</i>
--	--	--	--	--



Menu

Du 25 au 29 novembre 2024



LE JOUR DU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives en salade, vinaigrette pomme	Crêpe au fromage		<p>Salade iceberg et surimi</p> <p>Vinaigrette antilles (moutarde, ananas, jus de pamplemousse)</p>	<p>Potage cultivateur BIO (pommes de terre, poireaux, carotte, navet)</p>
Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)	Steak de veau sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde)		<p>Colombo de poulet LR</p> <p>(oignon, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo)</p>	Cappeletti de légumes sauce tomate
Boulgour BIO aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)	Chou fleur		Riz aux haricots rouges	
Petit moulé nature	<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>		<p>Fromage blanc et coulis ananas estragon</p>	Edam
<p>Compote de pomme</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>ECORESPONSABLE</p>		<p>Cake à l'ananas caramélisé</p>	<p>Fruit de saison</p>

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Régions Ultra Périphériques
- Eco Verger