

Menu

Du 29 aout au 2 septembre 2022

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Tomate assaisonnée
à la vinaigrette



Cube de poisson pané
sauce ketchup



Riz bio créole



Yaourt bio
aromatisé vanille



Pain bio



MENU VEGETARIEN

Pastèque
en tranche

Lasagne
ricotta épinard

Fruit




Pain bio





Menu

Du 5 au 9 septembre 2022



Lundi

Carotte râpée de nos jardins 
Émincé de poulet au romarin
Épinard en branche bio à la crème 
Marbré au chocolat
Pain bio 

Mardi


Salade de haricot vert et quartier tomate
Rôti de bœuf froid 
Taboulé en accompagnement
Pêche blanche
Pain bio 

Mercredi




Salade de tomates aux œufs
Sauté de porc sauce échalote 
Émincé de volaille sauce échalote
Dés de pomme de terre et légumes
Emmental à la coupe
Gâteau de semoule aux raisins
Pain bio 
Fruit
Gouter nappé au chocolat

Jeudi



MENU VEGETARIEN
Salade de lentille à la tomate
Fian de courgettes gratiné
Feuille de batavia
Fromage blanc Stracciatella
Pain bio 

Vendredi


Céleri rémoulade
Portion de colin huile olive citronné 
Blé à la tomate 
Mousse chocolat au lait
Pain bio 

Menu

Du 12 au 16 septembre 2022


Lundi

Salade pomme de terre
au surimi

Sauté de veau
marengo 

Haricot plat persillé

Fruit

Pain bio 


Mardi




MENU VEGETARIEN

**Tomate assaisonnée
à la vinaigrette**


**Couscous
de légumes**


**Semoule bio au
bouillon
de légumes** 

Éclair chocolat


Pain bio 

Mercredi


Salade de riz bio 

Cuisse de poulet label 

Flan de carottes

Tranchette de brie bio 


Panachage de compotes

Pain bio 

Fruit
Madeleine au pépites de
chocolat


Jeudi

Concombre
crème et citron

Boulette de bœuf
sauce tomate 


Purée de
pomme de terre

Raisin Chasselas

Pain bio 


Vendredi

Salade de boulgour

Dos de colin sauce 
crème curry

Haricot beurre
aromatisé

Fromage blanc
vanille

Pain bio 


Menu

Du 19 au 23 septembre 2022

Lundi



MENU VEGETARIEN

Salade bio betterave et pomme de terre 

Omelette bio nature 

Ratatouille à l'huile d'olive


Prune

Pain bio 


Mardi





Carotte râpée de nos jardins à la vinaigrette

Steak haché de bœuf ketchup 

Frites au four

Mini Babybel bio 


Tarte aux pommes bio du verger 

Pain bio 

Mercredi


Salade de courgette râpée vinaigrette

Axoa de veau

Coquille bio 

Cantadou ail fines herbes


Milk-shake pomme Banane et chocolat

Pain bio 

Quatre quart
Yaourt à boire


Jeudi

Chou blanc râpé vinaigrette

Portion de colin sauce crème citron 



Haricot vert et pomme de terre persillade


Flan gélifié au chocolat


Pain bio 


Vendredi

Taboulé

Sauté de porc basquaise 
Dos de poisson sauce basquaise 

Brocolis bio nature 

Yaourt framboise bio 

Pain bio 

Menu

Du 26 au 30 septembre 2022

Lundi

Fleurette de chou-fleur
vinaigrette tomatée

Blanquette
de veau

Riz bio pilaf

Crème dessert
vanille bio

Pain bio

Mardi

Roulade de volaille
à la pistache

Dos de colin
sauce tomate

Carotte bio
à l'étuvée

Fruit

Pain bio

Mercredi

Salade piémontaise
(dinde et œuf)

Sauté de bœuf
façon bordelaise

Gratin de butternut
aux noisettes et parmesan

Edam à la coupe

Fromage blanc sucré

Pain bio

Fruit
Biscuit sablé

Jeudi

Concombre en rondelle
au yaourt

Sauté de poulet label
à la crème

Blé bio au beurre

Raisin
Chasselas

Pain bio

Vendredi

Salade de
pois chiche

Quiche épinard
et ricotta

Feuille de batavia

Liégeois
vanille

Pain bio



AB



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale