

Menu

Du 4 au 8 septembre 2023

Lundi



Melon
charentais

Filet de poisson
meunière+citron

Pâte tortis bio
et sa sauce tomate

Yaourt nature
bio sucré

Pain bio

Mardi

Salade de blé multicolore
Taboulé

Omelette
bio nature

Salade iceberg
ciselée

Cocktail de
fruits au sirop

Pain bio

Mercredi

100%
BIO

Salade de
tomates bio

Sauté de dinde bio
au lait de coco

Boullgour bio

Brie à la coupe bio

Crème dessert
chocolat bio

Pain bio

Fruit bio de saison
Palet breton bio

Jeudi

Salade de pomme de
terre à l'indienne

Émincé de bœuf bio
carottes et oignons

Haricot plat
persillé

Fruit bio
de saison

Pain bio

Vendredi



MENU VEGETARIEN

Concombre en rondelle au
yaourt échalote et ciboulette

Cari de lentilles

Riz basmati

Raisin noir
muscat bio

Pain bio

Menu

Du 11 au 15 septembre 2023

Lundi



MENU VEGETARIEN

Fleurette de chou fleur
aux amandes grillées

Semoule et pois chiches
bio au bouillon de légumes

Légumes
couscous BIO

Fruit bio de saison

Pain bio

Mardi

Céleri rémoulade

Émincé de veau bio
sauce brune

Écrasé de pommes
de terre à l'ail

Fruit bio
de saison

Pain bio

Mercredi

Courgette râpée
vinaigrette à la menthe

Pizza au jambon (dinde)

Feuille de batavia

Petit-suisse
aux fruits bio

Pain bio

Fruit de saison bio
Tartine de pain
et fromage à tartiner

Jeudi

Betterave vinaigre
balsamique

Poulet rôti
Label Rouge

Blésotto Ai funghi
(blé façon risotto)

Fruit bio
de saison

Pain bio

Vendredi

Salade de penne
au thon

Portion de colin huile
olive citronné

Rondelle de carottes
au beurre aromatisé

Fondant chocolat bio
et crème anglaise

Pain bio

Menu

Du 18 au 22 septembre 2023
Semaine du développement durable

Lundi



MENU VEGETARIEN

Melon
charentais

Bolognaise végétale
bio de soja

Tagliatelle bio

Compote pomme HVE
et biscuit sablé

Pain bio

Mardi

Salade de riz
BIO au thon

Escalope de porc au jus
Escalope de dinde au jus

Gratin bio de chou-fleur
et pomme de terre

Fruit bio
de saison

Pain bio

Mercredi



Carotte bio râpée bio

Émincé de poulet
bio à la crème

Semoule bio au
bouillon de légumes

Fromage blanc bio
aux fruits rouges

Fruit bio de saison

Pain bio

Tartine de pain et
Gouda bio
Compte de pomme bio
en gourde

Jeudi

Salade de
tomates bio

Sauté de bœuf bio
sauce brune

Courgette bio du
jardin à l'ail

Tarte aux pommes
bio du verger

Pain bio

Vendredi

Cuidités du
potager bio

Poisson du jour MSC
sauce coco et citron vert

Purée de patate
douce bio

Raisin noir
muscat bio

Pain bio

Menu

Du 25 au 29 septembre 2023

Lundi



MENU WHAOU

Coquille bio au surimi et curry 

Cordon bleu de volaille

Brocolis béchamel

Yaourt à boire à la vanille

Fruit bio de saison 

Pain bio 

Mardi



MENU VEGETARIEN

Betterave aux pommes mimolette et balsamique

Picoussel sauce tomate (spécialité de l'Aveyron)

Purée de pomme de terre au fromage façon aligot

Salade de fruits frais d'automne

Pain bio 

Mercredi

Radis rose bio et son beurre bio 

Sauté d'agneau marengo

Gratin de butternut aux noisettes et parmesan

Comté AOP à la coupe 

Gâteau basque

Pain bio 

Madeleine bio aux pépites de chocolat 
Jus de fruit

Jeudi

Tzatziki (Concombre à la crème)

Poulet 
sauce paprika

Lentille bio mijotée aux carottes 

Flan gélifié au caramel

Pain bio 

Vendredi

Salade croque' Maïs (Maïs, olives noires, petits pois, tomate, surimi)

Brandade de poisson maison 

Laitue

Petit-suisse aux fruits bio 

Pain bio 