

Du 1er au 3 septembre 2021



Vacances scolaires

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>Radis rondelle et maïs</p> <p>Salade verte et maïs</p>	<p>Melon</p> <p>Pasteque</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p>
		<p>Filet de merlu sauce tomate </p> <p>Filet de cabillaud sauce tomate </p>	<p>Nuggets de poulet et ketchup</p>	<p>Raviolis spinaci BIO ciboulette et fromage râpé</p>
		<p>Courgettes BIO</p> <p>Riz BIO</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Pommes rissolées</p>	
		<p>Coulommiers</p> <p>Camembert</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>
		<p>Purée de pommes pêche MAISON</p>	<p>GLACE</p>	<p>Fruits de saison</p>
GOUTER		<p>Yaourt nature sucré </p> <p>Croissant du boulanger </p> <p>Fruit de saison local </p>	<p>Fromage blanc sucré </p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Lait demi écrémé</p> <p>Corn Flakes</p> <p>Purée pomme poire s/sucre</p>





Du 6 au 10 septembre 2021



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la vinaigrette Cœur de laitue vinaigrette + croûtons	Crêpe aux champignons Crêpe au fromage	Melon vert Melon jaune	Radis BIO et beurre Tomates BIO à la vinaigrette	 Rillettes de saumon Pâté de campagne et cornichons
Boulettes d'agneau Boulettes de bœuf sauce ancienne	 Chili sans viande et riz BIO	 Rôti de veau dijonnaise Sauté de veau aux olives	 Filet de lieu noir estragon  Filet de hoki estragon	Steak haché au jus  Rôti de dinde au jus 
Semoule BIO Légumes couscous BIO façon tajine	Chili sans viande et riz BIO	Flageolets BIO à l'ail et persil Haricots verts BIO	Purée de carottes et pommes de terre	Macaroni BIO LOCAL  fromage râpé Chou romanesco et chou-fleur aux parfums du soleil
Cotentin Pavé 1/2 sel	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré	Saint Paulin Montboissier	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits	Pont l'Evêque AOC Tomme Blanche
Cocktail de fruits au naturel Pêche au naturel	Fruits de saison	Crème dessert caramel Gélifié au chocolat	Cake à la myrtille du Chef	Fruits de saison BIO
 Lait demi écrémé Baguette et confiture de prune Fruit de saison local 	 Fromage frais aux fruits Baguette et tablette de chocolat au lait Jus de pomme	Lait demi écrémé Barre bretonne Pâte de fruits	Yaourt nature sucré  Pain au lait du boulanger Fruit de saison BIO	Fromage blanc sucré Pain de mie et confiture de groseilles Jus d'orange

GOUTER





Du 13 au 17 septembre 2021



LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine à la mayonnaise Salade de haricots verts BIO	Salade verte et maïs Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)	Tomate vinaigrette Carottes râpées (LOCAL)	Melon jaune Pasteque	Salade de lentilles Salade de coquillettes LOCAL au pesto
	Chicken wings Viennoise de dinde	Omelette BIO aux fines herbes	Filet de hoki sauce provençale Filet de lieu noir sauce tomate	Sauté de veau sauce mironton Sauté de bœuf mironton	Rôti de dinde basquaise Rôti de dinde sauce crème
	Pommes campagnarde Printanière de légumes	Ratatouille et riz	Courgettes BIO aux herbes Tortis	Petits extra fins BIO au jus Blé BIO	Epinards BIO béchamel Pomme vapeur
	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé	Fromage fondu Président Croq lait	St nectaire AOP Mimolette	Fromage frais sel de Guérande Petit Moulé	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc et sucre
	Fruits de saison	Purée pommes mûres MAISON	Tarte au chocolat maison	Semoule au lait Riz au lait	Fruits de saison
GOUTER	Lait demi écrémé Baguette et miel Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé Baguette et beurre Fruit de saison local	Fromage frais sucré Pain au chocolat du boulanger Jus de raisin	Lait demi écrémé Palet breton Purée pomme banane s/sucre	Yaourt nature sucré Baguette et tablette de chocolat au lait Jus de pomme





Du 20 au 24 septembre 2021



LE JOUR DU *Végé*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw BIO Courgettes râpées BIO vinaigrette	Concombre vinaigrette Rondelles de radis et maïs	Melon Charentais Melon jaune	Saucisson sec et cornichons Roulade de volaille et cornichons	Œufs durs mayonnaise
Saucisse de Francfort Saucisse de volaille	Filet de merlu sauce safranée  Filet de colin sauce safranée 	Rôti de bœuf sauce diable  Rôti de veau sauce diable 	Escalope de dinde sauce tajine  Escalope de blé panée	Pizza au fromage
Purée de pommes de terre Blettes à la milanaise	Mélange danois Farfalles	Riz pilaf BIO Carottes à la béchamel	Piperade Semoule	Salade verte BIO
Cantal AOP Gouda	Fromage blanc BIO et miel coupelle Fromage blanc nature BIO et sucre	Brie Bûchette mi-chèvre	Petit moulé Brebis crème	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits
Mousse au chocolat Crème dessert vanille	Beignet aux pommes Beignet à la framboise	Poire au naturel Abricot au naturel	Fruits de saison BIO	Fruit de saison LOCAL 
GOUTER Petit moulé nature  Baguette  Fruit de saison local 	 Fromage blanc sucré  Brioche du boulanger Jus d'orange	Lait demi écrémé Madeleine longue Purée pomme poire s/sucre	Fromage frais aux fruits Mini roulé au chocolat Jus d'ananas	Lait demi écrémé Pain de mie et confiture de prune Fruit de saison BIO





Du 27 septembre au 1er octobre 2021



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte en chiffonade et croûtons Tomate vinaigrette	Betteraves BIO à la vinaigrette Salade de haricots verts	Concombre BIO et maïs vinaigrette Mélange catalan (chou blanc, poivron rouge et vert, carotte, frisée)	Taboulé Salade de coquillettes à la parisienne	Céleri râpé BIO sauce cocktail Chou rouge BIO vinaigrette et raisins
Emincé de poulet sauce charcutière Emincé de poulet sauce Basquaise	Filet de cabillaud sauce paëlla Colin provençale	Hachis parmentier MAISON Brandade de poisson MAISON	Rôti de veau sauce échalote Rôti de bœuf sauce échalote	Croque veggie au fromage
Coquillettes Bio + fromage râpé Courgettes aneth citron	Riz BIO safrané Petits pois parfum du soleil		Carottes BIO à la crème Lentilles BIO	Ratatouille Blé BIO
Edam prédécoupé Emmental Prédécoupé	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré	Pont l'Evêque AOC Brie BIO	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Cotentin Fraidou
Purée de pomme menthe Maison	Fruits de saison	Stracciatella copeaux chocolat	Fruits de saison LOCAL	Clafoutis aux poires du Chef
<i>Fromage frais sucré</i> <i>Moelleux au citron</i> <i>Jus de pomme</i>	<i>Yaourt aromatisé</i> <i>Baguette de confiture de fruits rouges</i> <i>Fruit de saison local</i>	<i>Lait demi écrémé</i> <i>Pain au lait du boulanger</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fromage blanc aux fruits</i> <i>Baguette et miel</i> <i>Jus de raisin</i>	<i>Lait demi écrémé</i> <i>Corn Flakes</i> <i>Purée de pomme s/sucre</i>

GOUTER



Du 04 au 08 octobre 2021



LE JOUR DU **Végé**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Endives vinaigrette Salade de mâche vinaigrette	Salade de blé catalane Lentilles vinaigrette LOCAL	Potage velouté aux carottes	Chou rouge sauce BIO enrobante échalote Concombre BIO vinaigrette
	 Couscous végétarien BIO	Cordon bleu de volaille Pané mozzarella	Rôti de bœuf sauce forestière Bœuf braisé sauce tomate	Filet de hoki sauce aurore Filet de lieu noir sauce aurore	Carré de porc fumé au jus Rôti de dinde au caramel
		Pommes de terre rissolées BIO Chou fleur BIO béchamel	Poêlée de légumes BIO Tortis	Riz BIO Epinards BIO à la crème	Purée de potiron
	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc et sucre	Camembert Coulommiers	Cantal AOP Tomme noire	Yaourt nature et cassonade Yaourt aux fruits	Fromage frais sel de Guérande Petit moulé
	Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	 Fruit de saison LOCAL	Beignet chocolat	Moelleux au caramel du Chef
GOUTER	Lait demi écrémé Rocher coco Fruit de saison BIO	 Fromage blanc sucré Chausson aux pommes du boulanger Jus d'orange	 Yaourt aromatisé Baguette et beurre Fruit de saison local	Lait demi écrémé Galette St Michel Purée pomme coing s/sucre	 Camembert Baguette Jus de pomme

