

Menus Scolaire

Semaine 1 - du 29 aout au au 4 septembre 2022



Bienvenue à tous



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI				Tomates vinaigrette Steak haché de bœuf sauce barbecue Pommes rösty Fromage fondu cantadou ail et fines herbes Mousse au chocolat au lait	Oeuf dur sauce cocktail Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella, cheddar Fromage blanc nature et sucre Fruit
GOÛTERS					

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'origine protégée

Cuisiné par nos équipes

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



Menus SCOLAIRE

Semaine 1 - du 5 au 11 septembre 2022



LES NOUVELLES RECETTES

Lentilles corail

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Melon</p> <p>Flippi de poisson  et citron</p> <p>Carottes  et riz</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Lacté chocolat</p>	<p>Salade de blé</p> <p>Omelette  au fromage </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage fondu froidou</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte </p> <p>Sauté de dinde  au jus</p> <p>Lentilles corail curry coco cajou</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Coupelle de purée de pêche</p>	<p>Salade de tomate au basilic</p> <p>Rôti de veau  au romarin</p> <p>Petit pois CE2 mijotés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Macédoine CE2 mayonnaise</p> <p>Colin  sauce sétoise</p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>
GOÛTERS			<p>Pain de mie</p> <p>Confiture de fraise</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée

 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



MENUS SCOLAIRE

Semaine 1 - du 12 septembre au 18 septembre 2022



Le sarrasin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Chou fleur CE2 vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet  au jus</p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit</p>	<p> Salade de fève, petits pois, menthe, fromage de brebis</p> <p>Couscous Végétarien</p> <p>Semoule </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de farfales </p> <p>Rôti de bœuf  sauce moutarde</p> <p>Brocolis sautés</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Pain de mie Chocolat au lait</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Saucisse  Merguez </p> <p>Lentilles  mijotées</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Cake poire noisettes et sarrasin </p>	<p>Carottes rapées  vinaigrette</p> <p>Hoki  sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Camembert</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>
GOÛTERS					

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée

 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



MENUS SCOLAIRE

Semaine 1 - du 19 septembre au au 25 septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Melon</p> <p>Sauté de bœuf  aux olives</p> <p>Duo de carottes  et pommes de terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Purée de pomme banane</p>	<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska  pané et citron</p> <p>Epeautre, boulgour à la tomate et ratatouille</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit </p>	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Jambon  Jambon de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Friand à l'emmental</p> <p>Rôti de dinde  au jus</p> <p>Epinards béchamel CE2</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit </p>	<p></p> <p>Salade de tomate</p> <p>Clafoutis de courgettes quinoa et fromage de brebis </p> <p>Salade verte </p> <p>Pont lévêque </p> <p>Lacté saveur vanille</p>
GOÛTERS			<p>Pain de mie Emmental</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée

 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



MENUS SCOLAIRE

Semaine 1 - du 26 septembre au 2 octobre 2022



Champions du tri

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées au miel Bolognaise de canard Penne semi complète Emmental râpé Fruit	 Salade de haricots blancs Beignets à la mozzarella Gratin de courgettes Yaourt brassé nature et sucre Fruit	Salade verte Merlu sauce bourride Pommes vapeur Saint Nectaire Coupelle de compote de pomme abricot	Concombre tzatziki Sauté de bœuf au curry Riz et lentilles à l'indienne Camembert Flan vanille nappé caramel	Cake au fromage Filet de hoki meunière et citron Crumble de carottes et potiron Fromage fondu cantafrais Fruit
GOÛTERS			Pain au lait Pâte de fruits		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'origine protégée

Cuisiné par nos équipes

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



MENUS SCOLAIRE

Semaine 1 - du 3 octobre au 9 octobre 2022



LES NOUVELLES RECETTES

La patate douce

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles </p> <p>Emincés de dinde sauce moutarde</p> <p>Haricots beurre CE2 persillés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Betteraves CE2 vinaigrette </p> <p>Fondant patate douce chèvre et noisette </p> <p>Mimolette</p> <p>Banane</p>	<p>Salade coleslaw (carottes) </p> <p>Sauté de porc façon fermière</p> <p>Sauté de dinde façon fermière</p> <p>Semoule </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Coupelle de compote de poire</p>	<p>Rillettes de thon </p> <p>Macaronade de bœuf</p> <p>Penne semi complète </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit </p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>Filet de hoki sauce citron </p> <p>Bulgour</p> <p>Tomme grise</p> <p>Lacté saveur vanille</p>
	GOÛTERS			<p>Fruit</p> <p>Gaufre</p>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'origine protégée

Cuisiné par nos équipes

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



TÔQUE & SENS
Occitanie

Menus

Semaine 6 - du 10 octobre au 16 octobre 2022



Les pays de la méditerranée

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de haricots blancs à la marocaine Couscous boulettes et merguez Semoule  Yaourt nature et sucre Orange	 Concombre et tomate vinaigrette Tortilla aux oignons et pomme de terre (œuf )  Haricots verts CE2 persillés Tomme noire Fruit	Salade verte  Sauce bolognaise  Spaghetti Emmental râpé Fruit	Chou blanc  aux raisins secs sauce blanche Emincés de dinde  façon Kebab Carottes  à la tunisienne Fromage frais fraidou Coupelle de purée de pomme	Rillettes de sardines  Merlu  sauce sétoise Riz de camargue IGP Camembert Cake au citron 
GOÛTERS			Pain au lait Barre de chocolat		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée

 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus

Semaine 1 - du 17 octobre au au 23 octobre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de haricots verts Aiguillettes de poulet basquaise Riz créole Fromage fondu petit cotentin Fruit	Chou chinois vinaigrette Hoki sauce aïoli Carottes et pommes de terre vapeur Brie Lacté chocolat	Friand à l'emmental Jambon Jambon de dinde Petits pois CE2 mijotés Saint Paulin Fruit	Salade verte Rôti de bœuf au jus Gratin de chou fleur Yaourt nature et sucre Gaufre	Betteraves CE2 vinaigrette Sauce trois fromage (bleu, chèvre, emmental) Farfales CE2 Fromage frais aux fruits Banane
GOUTER			Pain de mie Pâte à tartiner		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine 1 - du 24 octobre au 30 octobre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Jambon de dinde et cornichon</p> <p>Filet de merlu beurre blanc</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Edam bloc</p> <p>Fruit </p>	<p> Salade de haricots beurre</p> <p>Omelette </p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte </p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Spaghettis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Lentilles CE2 agrumes et pesto</p> <p>Rôti de veau au au jus</p> <p>Haricots verts CE2 au jus de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Colin pané et citron</p> <p>Purée de courge et butternut (courge et butternut)</p> <p>Mimolette</p> <p>Cake au chocolat épice </p>
GOUTER	<p>Barre de chocolat</p> <p>Madeleine</p>	<p>Chocoprince</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Gaufre</p> <p>Fruit</p>	<p>Miel</p> <p>Pain au lait</p>	<p>Moelleux à la pomme</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'origine protégée

Cuisiné par nos équipes

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



Menus

Semaine 1 - du 31 octobre au 6 novembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p>Macaronade </p> <p>Penne </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit</p>		<p>Salade de pois chiches </p> <p>Aiguillettes de poulet  au jus</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit </p>	<p> Salade de pâtes</p> <p>Quiche au maroilles </p> <p>Salade verte </p> <p>Cantal </p> <p>Lacté chocolat</p>	<p>Chou rouge remoulade</p> <p>Hoki sauce bourride </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Tarte Normande aux pommes</p>
GOÛTERS	<p>Gaufre</p> <p>Fruit</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Madeleine et barre de chocolat</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Pain de mie et confiture de fraise</p> <p>Fruit</p>	<p>Moelleux perle de sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

