



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 2 au 6 septembre 2024

**LUNDI**



Macédoine de légumes  
mayonnaise

**MARDI**

Taboulé oriental

**MERCREDI**



**JEUDI**

Tomate au basilic

**VENDREDI**



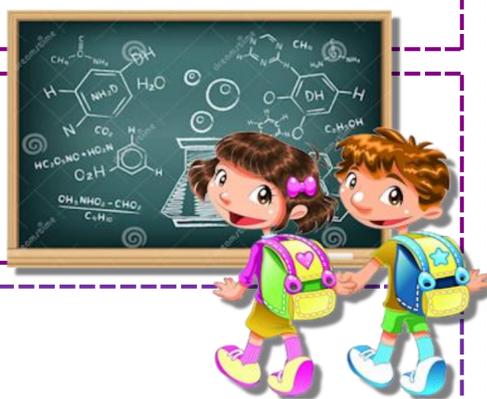
Bio gnocchis à l'italienne

Beignets de poisson citron

Poulet rôti (Label rouge)  
(sans viande : riz cantonnais aux œufs)

Croque fromage

Haricots verts sautés



Riz créole

Carottes à croquer mayonnaise

Petit suisse aromatisé

St Nectaire (AOP)

Coulommiers bio

Yaourt à boire

Melon

Compote de pommes bio

Flan nappé caramel

Minis choux pâtisseries



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

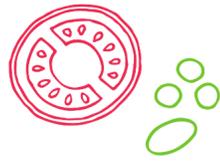


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 9 au 13 septembre 2024

**LUNDI**

Salade de blé provençal



Paupiette de veau aux oignons  
(sans viande : colin sauce nantua)

Choux fleurs bio persillés



Vache qui rit bio



Fruit de saison  
Raisins

**MARDI**

Concombre bio bulgare



Bio pâtes tortelloni provençales



Choux fleurs bio persillés



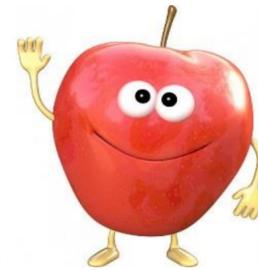
Cantal (AOC)



Mousse au chocolat



**MERCREDI**



**JEUDI**

Pâté de campagne\* cornichon  
(sans viande : surimi mayonnaise)



Omelette bio sauce tomate



Epinards bio à la crème



Petit moulé nature



Flan pâtissier

**VENDREDI**

Melon



Filet de poisson meunière



Pommes de terre persillées



Petit suisse sucré

Compote pomme banane bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)