

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 2 au 6 septembre 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

Taboulé oriental



Tomate au basilic



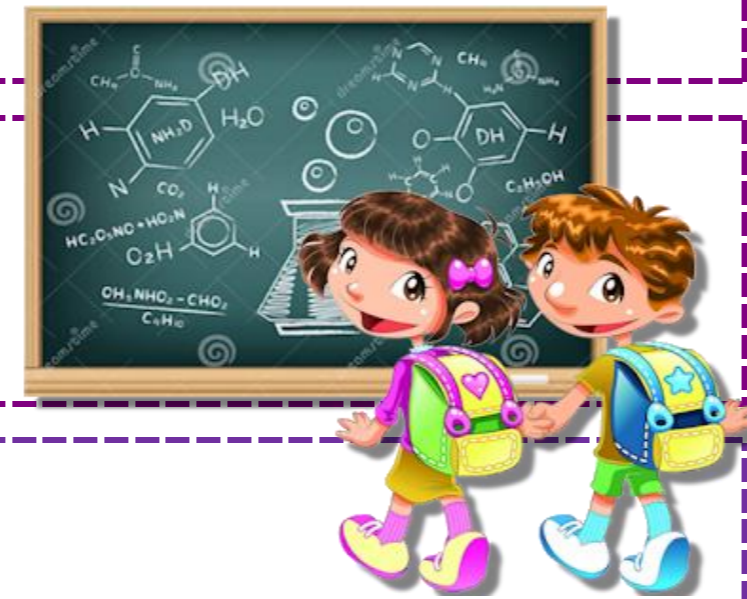
Bio gnocchis à l'italienne

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 pâtissiers



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

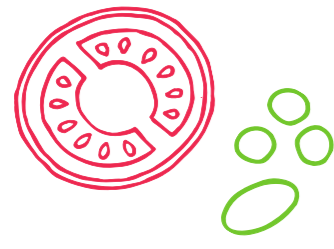


Pêche Responsable



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

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

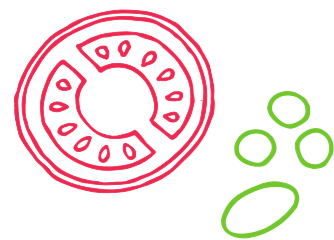


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI

Céleris rémoulade bio 

Saucisse de porc*
(sans viande : saucisse végétale)


Lentilles bio 

Tomme noire

Fruit de saison bio 

MARDI

Salade verte & croûtons 

Sauté de bœuf aux olives
(sans viande : gratin de poisson) 

Carottes bio persillées 

Fromage ail & fines herbes

Crêpe au sucre moelleuse

MERCREDI



JEUDI

Œuf mayonnaise 

Bio boulettes de pois chiches 

Purée de courgettes 

Yaourt sucré

Fruit de saison 

VENDREDI

Pastèque 

Thon sauce sétoise 

Pâtes coquillettes 

Fourme d'Ambert (AOC) 

Cocktail de fruits



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

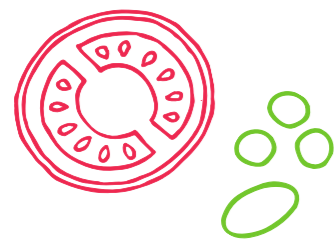


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

LUNDI

















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes bio râpées vinaigrette 	Tomate bio vinaigrette basilic 	PARFUM D'AUTOMNE 	Salade de pâtes bio 	Salade iceberg 
Quenelles natures sauce tomate bio 	Normandin de veau au jus (sans viande : kefta de poisson)		Nuggets de poulet (sans viande : nuggets végétal)	Filet de colin sauce oseille 
Haricots verts sautés 	Semoule bio 		Gratin de brocolis	Riz curcuma 
Petit suisse aromatisé	Emmental		St Nectaire (AOP) 	Chanteneige bio 
Gâteau moelleux au chocolat 	Fruit de saison Raisins		Flan vanille	Compote de poires bio 



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

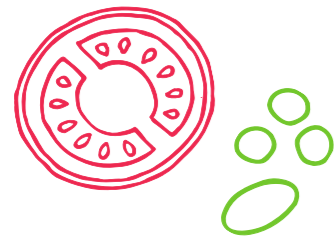


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024




















VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Salade Coleslaw bio 	Salade de pommes de terre au thon 		Salade verte aux olives 	Tomate concombre bio 
Jambon blanc (porc)* beurre (sans viande : roulé végétal goût merguez) 	Omelette bio 		Carry de poisson 	Escalope panée végétale
Purée de pommes de terre bio 	Ratatouille		Blé bio façon créole 	Petits pois bio 
Coulommiers bio 	Gouda		Yaourt aromatisé	Cantal (AOC) 
Liégeois chocolat	Fruit de saison bio  		Ananas au sirop	Gâteau cake au spéculoos 



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2