



Du 30 septembre au 04 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade piémontaise	Concombres persillés (végétarien)		Carottes râpées ciboulette	Julienne de courgettes vinaigrette Rillettes cornichon*
Plats	Mijoté de boeuf carottes	Omelette (végétarien)		Potée aux lentilles* Cordon bleu	Filet de colin sauce armoricaine
Accomp.	Blé	Ratatouille (végétarien)		Petits pois à l'étuvée	Brocolis béchamel
Produits laitiers	Petit fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé		Gouda	Yaourt aromatisé
Desserts	Pomme	Orange		Crème dessert saveur vanille	Chou au chocolat

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais



Du 07 octobre au 11 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves aux noix (végétarien)	Tomate à l'estragon Saucisson à l'ail beurre*		Oeuf dur sauce béarnaise	Carottes râpées vinaigrette au citron
Plats	Bouchées au camembert (végétarien)	Tranchettes de poulet sauce poulet		Tagliatelles façon carbonara* Escalope bolognaise	Filet de colin pané
Accomp.	Haricots beurre sautés (végétarien)	Riz		Chou-fleur vapeur	Pommes vapeur
Produits laitiers	Petit fromage blanc nature sucré	Cantal		Petit fromage blanc nature et sucre	Camembert
Desserts	Pomme golden	Brassé à la pulpe de fruits		Orange	Clafoutis poire pépites de chocolat

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais



2024-S42-Menu Scolaire 5 jours - Du 14 octobre au 18 octobre 2024 - Retour des commandes souhaité au 29/07/24 - SEMAINE DU GOUT

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Judi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Chou fleur sauce mousseline		Endives vinaigrette (végétarien)		Oeuf dur mayonnaise au curry		Céleri vinaigrette aux pommes		Salade de pommes de terre aux épices	
Plats	Filet de colin sauce piment doux, curcuma et paprika		Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux (végétarien)		Boulettes à l'agneau sauce colombo Boulettes végétale sauce colombo		Rougail saucisse Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Sauté de boeuf au paprika Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert	
Accomp.	Haricots verts sautés		Purée de carottes et pommes de terre au cumin (végétarien)		Semoule au curcuma		Riz Brocolis vapeur		Petits pois à l'étuvée	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	Camembert		Yaourt aromatisé		Dessert lacté saveur chocolat		Gouda		Emmental en Stick	
Desserts	Mousse au chocolat		Kiwi		Pomme bicolore		Compote de pomme-cannelle		Gâteau au fromage blanc, muscade, cannelle et gingembre	

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais