

SEMAINE DU 2 AU 8 SEPTEMBRE 2024

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
2-sept.		3-sept.		5-sept.		6-sept.	
<u>Melon</u>	A	 <u>Pommes de terre vinaigrette</u>	A			<u>Saucisson à l'ail *</u>	A
						 Pommes de terre vinaigrette 	SV
 <u>Nuggets de poulet BIO</u>	A	 <u>Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)</u>	SL	 <u>Rôti de porc (local)*</u>	A	<u>Feuilleté au saumon</u>	A
 Flan de légumes	SV	Poisson pané	A	Crêpe au fromage	SV		
<u>Coquillettes</u>	A	 Mélange oriental	A	 <u>Lentilles cuisinées</u>	A	 Pommes vapeur	A
						haricots verts bio	SL
				<u>Petit moulé nature</u>	A		
Tranche de quatre-quarts	A	 <u>Yaourt aromatisé vanille BIO</u>	A	 <u>Coupelle pomme abricot BIO</u>	A	Madeleine	A
 <u>Purée de pommes BIO</u>	SL	Compote	SL	fruit	SL		

 Nouveauté

 viande bovine d'origine française

 Les produits locaux

\* Plat contenant du porc

 Cuisine sur place

SEMAINE DU 9 AU 15 SEPTEMBRE 2024

LUNDI

JEUDI

VENDREDI

	A	9	A	10	A	12	A	13
Salade de blé, pois chiches et olives 	SL				Taboulé au Boulgour Bio 	SL	Pâté de foie* (à couper par vos soins) 	A
							Tomate	SL SV
Cœur de colin crème de ciboulette 			 Rôti de bœuf	A	 Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet végétal)	SV	 Emincé de volaille basquaise	
			Galette végétale colombo	SV	Jambon blanc*	SL	Brandade de poisson	SV
 Purée BIO	A		Pommes rissolées		Torti	SL	Riz	A
 Haricots beurre à la tomate	SL						Épinards	SL
Carottes ou féculent	SL							
Camembert			0		Petit moulé nature	A		
			0					
 Fruit BIO			 Yaourt aux fruits mixés de la ferme de la Chapelle Brestot 	A	 Carrot cake (gâteau du chef à la carotte)	A	Fruit	A
			Fruit	SL	Compote	SL	Compote	SL

 Nouveauté



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

\* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place

0

SEMAINE DU 16 AU 22 SEPTEMBRE 2024

LUNDI		MARDI		JEUDI		AROM' FRUIT ET BAIES	
16		17		19		20	
<u>Lentilles vinaigrette</u>	SL	 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	A	Carottes râpées	A	 <u>Taboulé aux baies de goji</u>	A
 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Farfalle à la bolognaise (plat complet) 	A	 Rôti de porc* sauce au Neuf Châtel AOP 	A	 Cœur de colin aux baies roses	A
 Beignets de choux-fleur	SL			curry de lentilles lait de Coco	SL	<u>Poisson pané</u>	SL
0				Poisson pané	SV	0	
Haricots verts				 Pommes vapeur	A	 Riz	
 Camembert BIO	A			0		0	
				0		0	
 Purée de pommes BIO	A	<u>Fruit</u>	SL	  Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux Puits 	A	<u>Chou vanille</u>	A
		Mousse au chocolat	A	<u>Fruit</u>	SL	<u>Fruit</u>	SL

 Nouveauté

 viande bovine d'origine française

 Les produits locaux

\* Plat contenant du porc

 Cuisine sur place

SEMAINE DU 23 AU 29 SEPTEMBRE 2024

LUNDI		23	MARDI		24	JEUDI		26	VENDREDI		27
 Chou-fleur sauce cocktail			 Betteraves, maïs et œuf	A		 Salade de pâtes au surimi	A		Tomate		
											
<u>Paupiette de veau à l'ancienne</u>	A		Poisson pané	SV		Tarte aux poireaux			  <u>Boeuf émincé normand</u>	A	
Omelette	SV		Jambon blanc*	A					Colin meunière	SV	
Poisson pané	SL										
 <u>Trio de légumes (pdt, carotte, courgette)</u>	A		Coquillettes			 Pommes vapeur			 Haricots verts BIO	SL	
						Julienne de légumes	SL		Semoule	SL	
									 Meule de Bray BIO	A	
Coupelle pomme banane			Madeleine marbrée chocolat			 Gâteau du chef au chocolat	A		 Fruit BIO	SL	
			Compote	SL		 Fruit BIO	SL				

 Nouveauté

 viande bovine d'origine française

 Les produits locaux

\* Plat contenant du porc

Cuisiné sur place

