

SEMAINE DU 2 AU 8 SEPTEMBRE 2024

LUNDI		M	MARDI		M	JEUDI		M	VENDREDI		M
		2-sept.			3-sept.						
<u>Melon</u>						 <u>Crudités BIO</u>			<u>Saucisson à l'ail *</u>		
									Pommes de terre vinaigrette 	SV	
 <u>Nuggets de poulet BIO</u>			 Poisson pané			 <u>Rôti de porc (local)*</u>			<u>Feuilleté au saumon</u>		
 Flan de légumes	SV					 Crêpe au fromage	SV				
<u>Coquillettes</u>			Semoule			 <u>Lentilles cuisinées</u>			 Pommes vapeur		
			<u>Crème de gruyère</u>								
Tranche de quatre-quarts			 <u>Yaourt aromatisé vanille BIO</u>			 <u>Coupelle pomme abricot BIO</u>			 <u>Yaourt aromatisé vanille BIO</u>		

 Nouveauté

 viande bovine d'origine française

 Les produits locaux

\* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place

SEMAINE DU 9 AU 15 SEPTEMBRE 2024

LUNDI

JEUDI

VENDREDI













13

M 9 sept

M 10 sept

M 12 sept

M 13sept

		 <b>Tomate vinaigrette</b>						 Pâté de foie* (à couper par vos soins)		
								Tomate	SV	
 <b>Saucisse de Francfort* (local)</b>		 <b>Rôti de bœuf</b>			 <b>Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet végétal)</b>	SV		 <b>Brandade de poisson (plat complet)</b>	SV	
 <b>Cœur de colin crème de ciboulette</b>	SV	Galette végétale colombo	SV		Cordon bleu de volaille			 Emincé de volaille basquaise		
 <b>Purée BIO</b>		Pommes rissolées			Tortis			Riz		
Camembert		0			<b>Petit moulé nature</b>					
		0								
 <b>Fruit BIO</b>		 <b>Yaourt aux fruits mixés de la ferme de la Chapelle Brestot</b>			 <b>Carrot cake (gâteau du chef à la carotte)</b>			<b>Fruit</b>		

 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		M	MARDI		M	JEUDI		M	AROM' FRUIT ET BAIES		M
16 sept			17 sept			19 sept			20 sept		
 Salade de riz (riz, œuf, tomate)									 Terrine de campagne* (à couper par vos soins)		
									 Pommes de terre vinaigrette	SV	
 Crêpe au fromage BIO (plat)	SV		 Farfalle à la bolognaise (plat complet) 			 Rôti de porc* sauce au Neufchâtel AOP			 Cœur de colin aux baies roses		
Cordon bleu de volaille			Boulettes végétales tomate basilic	SV		Poisson pané	SV				
Haricots verts			Farfalle	SV		 Pommes vapeur			 Riz		
			<u>Emmental à la coupe</u>			0			0		
						0			0		
 Purée de pommes BIO			Mousse au chocolat			 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux Puits			<b>Chou vanille</b>		
						 Petit moulé nature et coupelle pomme					

 Nouveauté




 viande bovine d'origine française

 Les produits locaux

\* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place

SEMAINE DU 23 AU 29 SEPTEMBRE 2024

LUNDI		M	MARDI		M	JEUDI		M	VENDREDI		M
23 sept			24 sept			26 sept			27 sept		
							Salade de pâtes au surimi				
<u>Paupiette de veau à l'ancienne</u>	M		Poisson pané	M		Rosti de légumes			<u>Boeuf émincé normand</u>		
Omelette	SV								Colin meunière	SV	
Riz			Coquillettes			Pommes vapeur			Haricots verts BIO		
 Vache Qui Rit BIO			Yaourt sucré						 Meule de Bray BIO		
Coupelle pomme banane			Madeline marbrée chocolat			Gâteau du chef au chocolat	M		 Fruit BIO		

 Nouveauté



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place