









SEMAINE DU 2 AU 8 SEPTEMBRE 2024

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



Nouveauté



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place









SEMAINE DU 9 AU 15 SEPTEMBRE 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

9 sept			10 sept			12 sept			13 sept		
			 Tomate vinaigrette					 Pâté de foie* (à couper par vos soins)			
								Tomate		SV	
 Saucisse de Francfort* (local)			Galette végétale colombo			 Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet végétal)		 Brandade de poisson (plat complet)		SV	
 Cœur de colin crème de ciboulette		SV				 Cordon bleu de volaille		Emincé de volaille basquaise			
 Purée BIO			Pommes rissolées			Torti		Riz			
Camembert			0			Petit suisse aromatisé					
			0								
 Fruit BIO			Petit moulé nature et coupelle pomme			 Carrot cake (gâteau du chef à la carotte)		Yaourt aromatisé			



Nouveauté



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux








* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

0

SEMAINE DU 16 AU 22 SEPTEMBRE 2024

	16-sept.		17-sept.		19-sept.		20-sept.	
	LUNDI		MARDI		JEUDI		AROM' FRUIT ET BAIES	
Cordon bleu de volaille			Boulettes végétales tomate basilic		Poisson pané		 Cœur de colin aux baies roses	
 <u>Boulgour BIO</u>			Farfalle		 <u>Pommes vapeur</u>		 Riz	
 <u>Camembert BIO</u>			<u>Emmental à la coupe</u>		Petit moulé nature et coupelle pomme		<u>Rondelé au poivre et fruit</u>	
 <u>Purée de pommes BIO</u>			Mousse au chocolat		 <u>Yogurt aromatisé framboise de la ferme du Vieux Puits</u>		<u>Chou vanille</u>	



Nouveauté



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française





Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 23 AU 29 SEPTEMBRE 2024

	LUNDI	23-sept.	MARDI	24-sept.	JEUDI	26-sept.	VENDREDI	27-sept.
Pâté de foie* (à couper par vos soins)								
 Chou-fleur sauce cocktail		SV						
Paupiette de veau à l'ancienne			Poisson pané	SV	Rosti de légumes		  Bœuf émincé normand	
Omelette	SV		<u>Jambon blanc*</u>				Colin meunière	SV
Purée			Coquillettes		 Pommes vapeur		 Haricots verts BIO	
			Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé		 <u>Meule de Bray BIO</u>	
<u>Flan nappé caramel</u>			Madeleine marbrée chocolat		 Gâteau du chef au chocolat	S	 <u>Fruit BIO</u>	

 Nouveauté

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 viande bovine d'origine française

 Les produits locaux

* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place