MENU SEMAINE DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023







LUNDI	Bio MARDI	MERCREDI	VÉGÉ JEUDI	VENDREDI
melon	concombre vinaigrette	carottes râpées	Salade fraîcheur (melon, tomate, courgette, pomme, poivrons)	betterave vinaigrette
aiguillettes de poulet à la crème	boutes de bœuf au cumin	saucisse de volaille	galette végétarienne +égréné végétal	dos de colin MSC sauce ciboulette
frites	semoule	riz	salade verte	pommes vapeur persillées
fromage	fromage	fromage	yaourt nature sucré	fromage
glace	fruit de saison	crème au chocolat	pâtisserie de la cheffe	île flottante



BBL = bleu blanc cœur

MSC = Marine Steward

AOP = appellation d'origine protégée
HUE = haute valeur environnementale

Pêche durable

MSC = Marine Stewardship Council

(conseil pour la bonne gestion des mers)

Produit régional

cuisiné par le chef

viande française



MENU SEMAINE DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023



LUNDI	BO MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
mousse de foie (pâté de foie)	tomate vinaigrette	salade composée	pastèque	salade coleslaw
) sauté de veau	O nuggets de volaille	O cordon blev	paëlla végétarienne	brandade de poisson
printanière de légumes	macaroni à la sauce tomate	haricots verts		salade verte
fromage de la ferme	fromage	fromage	yaourt sucré	fromage
compote	salade de fruits	crème dessert chocolat	pâtisserie de la cheffe	fruit de saison HVE



AOP = appellation d'origine protégée HUE = haute valeur environnementale

Produit labellisé

BBL = bleu blanc cœur

MSC = Marine Stewardship Co

Produit régional

cuisiné par le chef

() v

viande française

MSC = Marine Stewardship Council (conseil pour la bonne gestion des mers)



MENU SEMAINE DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023







Repas	à	thème
It	al	ie

LUNDI	BO MARDI	MERCREDI	VÉGÉ TARIEN JEUDI	VENDREDI
tomate à l'emmental	crudités du jour	concombre	melon charentais	tomate mozzarella
chipolatas (saucisse de volaille)	O hot dog	pizza au fromage	chili sin carne	filet de cabillaud à la Sicilienne
pâtes	frites fraîches	salade verte		et son gratin de légumes à l'italienne
fromage	laitage	fromage	fromage AOP	
glace	fruit de saison	liégeois chocolat	pâtisserie de la cheffe	panna cotta au coulis de fruits rouges



BBL = bleu blanc cœur

AOP = appellation d'origine protégée HUE = haute valeur environnementale



MSC = Marine Stewardship Council (conseil pour la bonne gestion des mers)



cuisiné par le chef



viande française



MENU SEMAINE DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023





LUNDI	B _O MARDI	MERCREDI	VÉGÉ JEUDI	VENDREDI
pastèque	friand au fromage	carottes râpées	tomate vinaigrette	céleri rémoulade
poulet tex mex	sauté de porc (omelette)	lamelles de kebab		colin pané
pâtes	haricots beurre	pommes de terre sautées	mac and cheese raclette	riz /brocolis
fromage	fromage	fromage	compote HVE	fromage blanc
beignet chocolat	fruit de saison	novly vanille	biscuits secs	pâtisserie de la cheffe



BBL = bleu blanc cœur

AOP = appellation d'origine protégée HUE = haute valeur environnementale

Pêche durable

Produit régional

cuisiné par le chef

viande française

MSC = Marine Stewardship Council (conseil pour la bonne gestion des mers)



MENU SEMAINE DU 2 AU 6 OCTOBRE 2023





LUNDI	Bo MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉ TARIEN	VENDREDI
carottes râpées	pamplemousse	concombre à la crème	taboulé	saucisson sec (œuf dur)
O blanquette de dinde	pilons de poulet aux épices	merguez	omelette aux fromages	beignets de poisson
jardinière de légumes	petits pois carottes	riz	poêlée de légumes / purée	gratin de pommes de terre
yaourt de la ferme	fromage	fromage	fromage	petit suisse
biscuit sec	fruit de saison	glace	pâtisserie de la cheffe	pomme HVE



BBL = bleu blanc cœur

ROP = appellation d'origine protégée

HUE = haute valeur environnementale





cuisiné par le chef





MENU SEMAINE DU 9 AU 13 OCTOBRE 2023







	LUNDI	BO MARDI	MERCREDI	VÉGÉ JEUDI	VENDREDI
	macédoine au thon	Surimi	salade de la cheffe	velouté de potiron	concombre à la crème
	O spaghetti bolognaise	poulet rôti	croque-monsieur	boulettes de soja	poisson du jour
		frites fraîches	salade verte	semoule et légumes	riz
	fromage	yaourt	fromage	fromage	fromage AOP
	liégeois chocolat	fruit de saison	crème dessert vanille	crème aux oeufs	chausson aux pommes



BBL = bleu blanc cœur AOP = appellation d'origine protégée HUE = haute valeur environnementale





cuisiné par le chef



viande française



MENU SEMAINE DU 16 AU 20 OCTOBRE 2023







Repas à thème **USA**

LUNDI	Bo MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉ TARIEN	VENDREDI
O salami, cornichons	velouté de tomate aux vermicelles	carottes râpées	oeuf dur	pomelos au sucre
au thym sauce crème	O croque-monsieur	pâtes à la carbonara	pizza végétarienne	cheese burger poisson
petits pois	salade verte	de dinde	salade verte	frites
fromage	fromage	fromage	fromage blanc	fromage
yaourt régional biscuits secs	fruit de saison	petit suisse aux fruits	pâtisserie de la cheffe	glace



BBL = bleu blanc cœur

AOP = appellation d'origine protégée

HUE = haute valeur environnementale



MSC = Marine Stewardship Council (conseil pour la bonne gestion des mers)



cuisiné par le chef



viande française