



# MENUS DINER

Semaine du 04 au 08 septembre 2023










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf charolais aux olives </p> <p>Blé sauce tomate</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Carottes BIO locales vinaigrette</p> <p>Portion filet colin d'Alaska PMD sauce curry </p> <p>Petits pois et riz BIO </p> <p>Bûchette lait mélange</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p> Salade verte BIO, croûtons, maïs</p> <p>Pané moelleux gouda </p> <p>Brocolis sauce béchamel</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Cake chocolat (farine BIO locale, oeuf bio plein air, lait local)   </p>	<p>Pastèque</p> <p>Saucisse végétale de soja et blé</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>
GOUTER			
<p>Pancake &amp; miel</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Compote pomme poire allégée en sucre</p>	<p>Pain de mie &amp; confiture</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruits 100%</p>	<p>Céréales au riz soufflé chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre Bretonne</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Compote de pommes banane allégée en sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

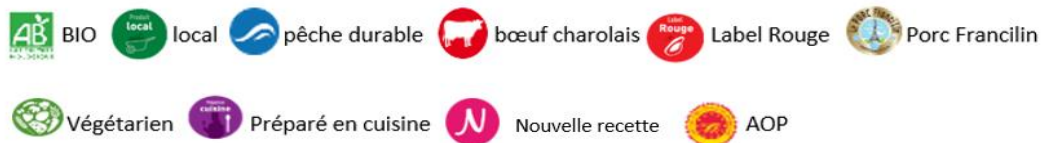


# MENUS DINER

Semaine du 11 au 15 septembre 2023
















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
 Tomate BIO vinaigrette  Crispidor (beignet emmental)  Haricots verts persillés  Cantal AOP   Riz au lait	Concombre vinaigrette   Colin d' Alaska PDM sauce citron  Purée de pomme de terre carotte curcuma  Edam  Fruit de saison	Œufs dur BIO mayonnaise    Rôti de bœuf charolais au jus  Macaronis BIO    Yaourt BIO aromatisé framboise  Fruit de saison	Salade de pâtes BIO    Pizza tomate mozzarella emmental  <b>PLAT COMPLET</b>  Faisselle et sucre  Mousse au chocolat au lait
GOUTER			
Céréales nature  Lait  Fruit de saison	Génoise roulée au chocolat  Fromage blanc fruité  Jus de pommes 100%	Barre de muesli chocolat banane  Fromage frais sucré  Compote de pommes allégée en sucre	Pain & beurre  Yaourt aux fruits  Jus multifruits 100%

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# MENUS DINER

Semaine du 18 au 22 septembre 2023












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
 Carottes BIO locale vinaigrette	 Tartine de thon ciboulette	 Salade piémontaise (Œufs BIO plein air)	 Tomate BIO vinaigrette
   Coquillettes BIO sauce aux 3 fromages (emmental, bleu, mozzarella)	 Sauté de bœuf charolais au jus tomate	 Portions filet de merlu PMD sauce fines herbes	 Tortillas pomme de terre oignon
<p><b>PLAT COMPLET</b></p>	<p>Purée de potiron pomme de terre</p>	<p>Carottes persillés</p>	<p><b>PLAT COMPLET</b></p>
 Yaourt nature BIO et sucre	<p>Saint Paulin</p>	<p>Pointe de Brie</p>	<p>Tomme blanche</p>
<p>Compote de pomme pêche allégée en sucre</p>	<p>Fruit de saison</p>	 Banane BIO	   Maxi cookie (Farine bio locale, œuf bio plein air)
<b>GOUTER</b>			
<p>Pain au lait</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Jus d'orange 100%</p>	<p>Cake yaourt nature</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Roulé aux fraises X2</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Jus de pommes 100%</p>	<p>Céréales au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# MENUS DINER

Semaine du 25 au 29 septembre 2023














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
 Tomate BIO vinaigrette  Nuggets de blé végétarien & ketchup   Petits pois carotte  Bûche de lait mélange  Beignet chocolat noisettes 	Betteraves vinaigrette framboise   Filet de poisson meunière type colin PMD  Gratin de brocolis et coquillettes BIO   Emmental  Banane BIO 	Crêpes à l'emmental   Fusilli BIO sauce potiron carotte mozzarella   <b>PLAT COMPLET</b>  Fromage blanc et sucre  Fruit de saison	 Œuf BIO mayonnaise  Hamburger de bœuf charolais   Pomme de terre quartier type Potatoes  Gouda  Smoothie pomme banane 
GOUTER			
Gâteau fourré aux abricots  Fromage blanc sucré  Fruit de saison	Pain et miel  Fromage frais nature et sucre  Compote de pomme allégée en sucre	Barre bretonne  Yaourt aromatisé  Jus multivitamines 100%	Céréales aux 3 chocolats  Lait nature  Compote pomme ananas allégée en sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

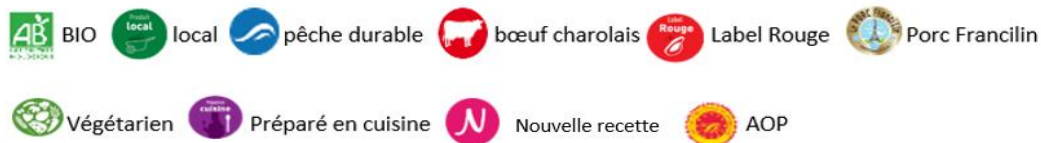


# MENUS DINER

Semaine du 02 au 06 octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>Salade coleslaw BIO </p> <p>Crispidor emmental </p> <p>Purée de carottes et pommes de terre curcuma</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Emincé de bœuf charolais sauce aux pruneaux </p> <p>Spaghettis BIO </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Houmous et son pain de mie</p> <p> Boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>Boulgour BIO </p> <p> Yaourt BIO aromatisé vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>  Carottes râpées BIO locales vinaigrette</p> <p> Parmentier de colin PMD</p> <p><b>PLAT COMPLET</b></p> <p>Coulommiers</p> <p>  Milkshake vanille (lait local)</p>
GOUTER			
<p>Pancake &amp; miel</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Compote pomme/poire allégée en sucre</p>	<p>Pain de mie &amp; confiture</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruits 100%</p>	<p>Céréales au riz soufflé chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes banane allégée en sucre</p>	<p>Barre Bretonne</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

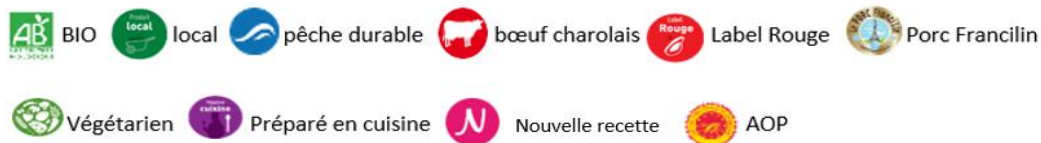


# MENUS DINER

Semaine du 09 au 13 octobre 2023















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
 <p>Carottes BIO locales vinaigrette</p>  <p>Sauté de bœuf charolais sauce tomate</p> <p>Purée de céleri et pommes de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	 <p>Œuf dur BIO mayonnaise</p>  <p>Pané de blé graine emmental épinards</p> <p>Haricots verts persillés</p>  <p>Yaourt BIO nature et sucre</p> <p>Brownie</p>	<p>Bouillon de légumes vermicelles</p>  <p>Filet portions de Hoki PMD sauce bretonne</p> <p>Gratin d'épinards pommes de terre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Salade coleslaw BIO</p> <p>Croque-monsieur au thon (x3)</p> <p><b>PLAT COMPLET</b></p> <p>Camembert</p>  <p>Crème dessert vanille BIO</p>
GOUTER			
<p>Céréales nature</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre de muesli chocolat banane</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Jus de pommes 100%</p>	<p>Génoise roulée au chocolat</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Pain &amp; beurre</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Jus multifruits 100%</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# MENUS DINER

Semaine du 16 au 20 octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>Salade verte BIO et maïs vinaigrette </p> <p>Dahl de lentilles corail  </p> <p>Riz BIO </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Sauté de bœuf charolais sauce orientale </p> <p>Légumes couscous et semoule BIO locale  </p> <p>Yaourt BIO  aromatisé vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Escalope de dinde VF au jus </p> <p>Brocolis sauce béchamel</p> <p>Yaourt BIO  nature et sucre</p> <p>Cake nature    (Farine BIO locale, lait local, œuf bio plein air)</p>	<p>Mousse de canard et cornichons</p> <p>Fishburger </p> <p>Pomme de terre quartier avec peau type Potatoes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote de fruits allégée en sucre</p>
GOUTER			
<p>Pain au lait</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Jus d'orange 100%</p>	<p>Cake coco</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p>	<p>Roulé au fraises X2</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de pommes 100%</p>	<p>Céréales au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produit

