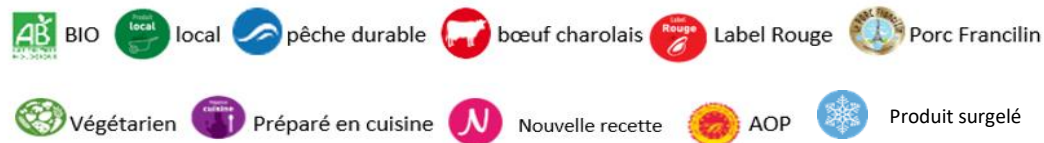


MENUS DEJEUNER

Semaine du 4 au 8 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pâté de campagne (porc) & cornichons Guacamole au fromage blanc		Tomate BIO vinaigrette Concombre vinaigrette
Lasagne au saumon	Merguez Couscous végétarien (semoule BIO locale et légumes BIO) PLAT COMPLET	Steak haché de veau LR au jus tomate Coquillettes BIO locales sauce légumes soja et emmental râpé PLAT COMPLET	Boulettes de bœuf CHAR au jus tomate Boulettes de flageolets BIO sauce tomate	Poisson fileté meunière PMD (colin, Hoki) Tortillas pommes de terre oignons (œuf plein air) PLAT COMPLET
Lasagne épinards ricotta	Semoule BIO locale Légumes couscous BIO	Coquillettes BIO locales et emmental râpé Carottes BIO au jus	Purée de pomme de terre courgettes	Blé BIO Ratatouille
Saint Nectaire AOP Yaourt BIO nature et dosette de sucre	Coulommiers Pointe de Brie		Camembert Bûche de lait mélangé	
Fruit de saison Assiette de fruits frais	Barre bretonne Beignet aux pommes	Banane BIO Pommes BIO	Compote pomme fraise allégée en sucre Compote de pommes allégée en sucre	Yaourt nature BIO de la ferme de Rambouillet et sucre Smoothie framboise basilic

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENUS DEJEUNER



Semaine du 11 au 15 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi C'est la rentrée Sirop Apéritif	Vendredi
Pomelos et sucre Pastèque	Carottes BIO locales vinaigrette Tomate BIO vinaigrette		Melon Pastèque	Salade verte BIO & dés de mimolette Concombre à la crème ciboulette
Chili con carné de bœuf BIO (haricots rouges, carottes, poivrons, tomates) Chili sin carné haché végétal (maïs, carottes, haricots rouges, tomates)	Beignet de poisson (colin, Hoki) Omelette nature BIO sauce basquaise (Œufs plein air)	Escalope de dinde LR sauce échalotes (crème, échalotes) Galette tomate soja basilic	Steak haché de bœuf BIO Pané moelleux au gouda	Pizza reine (porc) Pizza 4 fromages (edam, mozzarella, emmental, roquefort)
Riz BIO	Tortis BIO et emmental râpé Haricots plats à l'ail	Lentilles BIO locales Carottes persillées	Pommes smile & ketchup	
	Fromage blanc Yaourt nature BIO quart de lait local	Emmental Yaourt nature BIO		
Lacté gélifié saveur chocolat Lacté gélifié saveur vanille nappé caramel		Corbeille de fruits de saison (dont pomme BIO locale)	Muffin vanille aux pépites de chocolat Beignet chocolat noisettes	Gâteau haricots blanc myrtille (farine bio locale et œuf plein air) Tarte au flan

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENUS DEJEUNER

Semaine du 18 au 22 septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pomelos et sucre Radis locaux & beurre	Salade verte BIO vinaigrette Carottes BIO locales vinaigrette	Concombre vinaigrette Tomate BIO vinaigrette
Aiguillettes de de poulet VF sauce tikka massala (lait coco, noix coco, yaourt, épices massala) Dahl de lentilles corail (Avec riz BIO) PLAT COMPLET	Filet de colin PMD sauce échalotes (crème, échalotes) Galette mexicaine (boulgour, haricots rouge et poivrons) sauce tomate	Emincé de bœuf CHAR au jus tomate basilic Coquillettes BIO locale sauce aux légumes du sud BIO (ratatouille, courgettes) PLAT COMPLET	Sauté de porc Francilin sauce olive Omelette BIO (Œuf plein air)	Cordon bleu de dinde Crispidor à l'emmental
Riz BIO safrané Courgettes BIO ail	Blé BIO Julienne de légumes (carottes, céleri, courgettes)	Coquillettes BIO locale et emmental râpé Brocolis persillés	Semoule BIO locale Epinards à la béchamel	Purée de pommes de terre Haricots verts BIO ail
Gouda Mimolette	Tomme blanche Pointe de brie			Yaourt local de la ferme de Sigy Yaourt BIO aromatisé vanille
Fruit de saison au choix	Compote de pomme-banane allégée en sucre Compote de pommes allégée en sucre	Corbeille de fruits de saison (dont pommes locale)	Crème dessert saveur chocolat BIO Crème dessert saveur vanille BIO	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENUS DEJEUNER

Semaine du 25 au 29 Septembre 2023
































Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis locaux & beurre Salade verte BIO vinaigrette		Carottes râpée BIO locales vinaigrette Chou blanc vinaigrette	
Carmentier CHAR (Purée de carottes, purée pomme de terre, bœuf charolais) Carmentier végétarien (Purée de carottes, lentilles corail, légumes ratatouille)	Emincé de dinde LR saveur kebab Emincé végétal de pois chiche saveur kebab	Boulettes de bœuf BIO au jus tomate Couscous végétarien (Avec semoule BIO locale) PLAT COMPLET	Emincé de thon sauce tomate façon bolognaise Pennes BIO sauce aux 3 fromages (Parmesan, mozzarella, bleu) PLAT COMPLET	Sauté de bœuf LR au jus rôti Boulettes au soja sauce tomate
	Pommes de terre quartier Haricots verts BIO	Semoule BIO locale Légumes couscous BIO	Pennes BIO et emmental râpé Choux de Bruxelles	Flageolets au thym Carottes BIO au jus
Emmental Fromage frais type suisse et sucre		Pont l'évêque AOP Edam		Yaourt nature BIO et sucre Gouda
Corbeille de fruits de saison (dont pommes BIO locale)	Flan gélifié saveur chocolat Flan gélifié saveur vanille nappé caramel	Assiette de fruits frais Fruit de saison	Tarte au flan Gâteau Basque	Banane BIO sauce chocolat au lait Fruit de saison BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

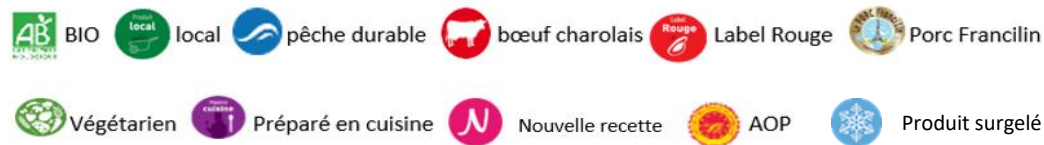


MENUS DEJEUNER

Semaine du 2 au 6 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Carottes râpées BIO locales vinaigrette Chou rouge vinaigrette		Pâté de volaille & cornichons Terrine de légumes & mayonnaise	Salade verte BIO  Vinaigrette et dés d'emmental Céleri rémoulade (céleri local) 
Filet de limande PMD  sauce tomate Omelette BIO sauce basquaise  (œuf plein air)	Steak haché de veau LR  au jus oignons Pané de blé graine emmental  épinards	Escalope de dinde VF sauce  provençale Nuggets de blé végétarien 	Sauté de bœuf CHAR  au jus tomate Pâtes fidanzatii BIO local sauce  épinards chèvre tomate  PLAT COMPLET 	Croque-monsieur (porc) 
Riz BIO  Petit pois	Gratin Dauphinois  Haricots verts	Semoule BIO locale  Ratatouille niçoise 	Pâtes fidanzatii BIO locale et  emmental râpé  Chou-fleur béchamel	Quiche au maroilles  
Camembert Point de brie		Gouda BIO  Fromage blanc saveur vanille		
Pomme BIO  locale  Fruit de saison	Yaourt de la ferme de Rambouillet BIO local  Yaourt aromatisé 	Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme abricot allégée en sucre	Banane BIO  Orange BIO 	Cake au citron (farine BIO  locale, œuf plein air, lait local)  Muffin vanille pépite de chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





MENUS DEJEUNER

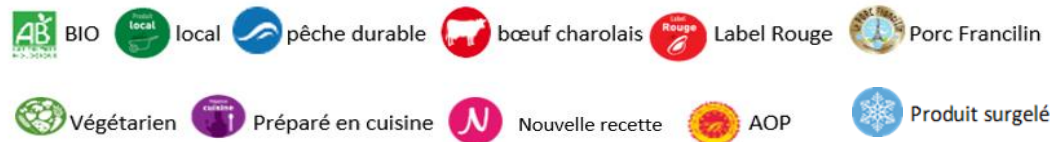
La Semaine Sportive

Semaine du 9 au 13 Octobre 2023



Lundi AUSTRALIE - Volley-ball	Mardi JAPON - Judo	Mercredi CÔTE D'IVOIRE - Athlétisme	Jeudi FRANCE - Cyclisme	Vendredi ARGENTINE - Escalade
Salade de mâche betteraves et noix de cajou Haricots verts et maïs vinaigrette	Chou banc vinaigrette sucre soja sésame Radis beurre	Carottes BIO locales vinaigrette citron vert gingembre miel Céleri BIO local rémoulade		Salade verte BIO vinaigrette façon chimichurri (citron, ciboulette, coriandre, estragon, paprika) Salade de tomate BIO vinaigrette
Emincé de bœuf CHAR sauce barbecue Coquillettes BIO sauce aux 3 fromages (parmesan, bleu, mozzarella) PLAT COMPLET	Limande pêche durable sauce coco citron vert Boulettes de lentilles sarrasin sauce teriyaki (sauce soja, gingembre, sésame)	Cuisse de poulet LR Kedjenou (aubergine, oignon, gingembre) Tiep boulgour tomate légumes racines noix de cajou PLAT COMPLET	Colin d'Alaska meunière et citron Pané moelleux au gouda	Fajitas bœuf CHAR haricots rouges maïs
Coquillettes BIO et emmental râpé Piperade (poivrons)	Riz BIO Poêlée de légumes chinoise	Boulgour BIO Haricots plats	Petits pois Carottes BIO au jus	Enchiladas haricots rouge maïs
			Cantal AOP Yaourt nature local de Sigy	Fromage blanc saveur vanille Fromage blanc BIO et sucre
Corbeille de fruits (dont pomme BIO locale)	Smoothie ananas passion (ananas, purée de passion et yaourt au lait entier) Flan gélifié saveur vanille	Banane BIO sauce au chocolat Fruit de saison	Cake nature et crème de marron (farine BIO locale, œuf plein air, lait local) Crêpe au sucre	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENUS DEJEUNER

Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes BIO locale et vinaigrette Coleslaw (carottes BIO locale , céleri local)		Tartine chèvre poivrons rouge basilic Œuf dur BIO et mayonnaise	Salade verte BIO, dés d'emmental et vinaigrette Céleri rémoulade (Céleri BIO local)
Sauté de porc Francilin au jus oignons Pané moelleux au gouda	Moussaka de bœuf charolais Moussaka végétarienne	Rôti de veau LR sauce olive (tomate, olives) Omelette BIO sauce champignons crème Pâtes Fusilloni BIO locales Haricots verts persillés	Paëlla (Poisson type colin, merlu ou Hoki PMD et riz BIO) Paella végétarienne (Carottes, champignons, petits pois, poivrons, tomates BIO et riz BIO)	Emincé de dinde kebab VF Emincé végétal blé pois chiche saveur kebab Pommes de terre quartier avec peau (type Potatoes) Ratatouille niçoise
Purée de chou-fleur pommes de terre Yaourt BIO local quart de lait Camembert		Coulommiers Munster AOP		
Assiette de fruits Fruit de saison	Beignet chocolat noisette Gaufre Bruxelloise et sucre glace	Pommes BIO locale Banane BIO	Crème dessert saveur vanille BIO Crème dessert saveur chocolat	Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme fraise allégée en sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits