

Menus

Menu

Lundi 02 septembre au vendredi 06 septembre 2024

Lundi

Le Verre de Jus de Pommes
de la Rentrée

Carottes Râpées
au Mais

Pennes BIO,
Sauce Pesto de
Champignons

Mozzarella Râpé

Fruit

Bonne rentrée des classes !



Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Mardi

Salade de Tomates au
Vinaigre Balsamique

Cordon Bleu
de Volaille
OU
Pané de
Blé & Epinard

Petit Pois Carottes à la
Crème

Brie

Compote Pommes
Abricots
(individuel)

Mercredi

Salade
Verte

Omelette MAISON aux
Fines Herbes
(Lait & Œuf BIO)

Pdt Quartier
Aubergine Grillées

Comté

Clafoutis aux Cerises

Menu
Végétarien

Jeudi

Melon

Quiche Lorraine
(Porc)
OU
Quiche Fromage

Crudités

Madeleine

Smoothie Abricots
(Lait Alsace Lait)

Vendredi

Salade de Pdt
à l'Echalote &
Cornichons

Filet de Merlu
Sauce au Curry

Riz Pilaw
Courgettes Etuvées

Rondelé aux Noix

Fruit

LÉGENDE :

- Label rouge
- Recette végétarienne
- Produit local
- Poisson issu de la pêche durable
- Viande française
- BIO
- A.O.P./I.G.P.

Menus

Menu

Lundi 09 septembre au vendredi 13 septembre 2024

Lundi

Salade de Concombre
à la Ciboulette

Merguez & Chipolata
OU
Falafels

Semoule
Légumes Couscous

Fraidou

Crêpe Sucre

Mardi

Céleri Rémoulade

Colin Meunière
&
Quartier Citron

Blé
Broccolis

Cantal

Pastèque

Mercredi

Salade de Riz BIO
Composée

Haut de Cuisse
de poulet Rôti
OU
Pavé de Blé & Epinard

Haricots Verts BIO
Haricots Beurre BIO

Mimolette

Fruit

Jeudi

Betteraves BIO aux Dés
de Pommes

Parmentier
de
Lentilles Corailles
à la Provençale

Salade
Verte

Brie

Compote de Pommes
& Cassis

Vendredi

Salade de Cervelas
(Porc : France)
OU
Salade de Gruyère

Baeckeffe
de Boeuf
OU
Baeckeffe
de Saumon

Munster

Smoothie
aux Quetsches
(Lait Alsace Lait)

Clin d'œil à

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  AOP / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre 2024

Lundi

Salade de
Choux Fleurs à la Grecque

Tomate Farcie 
(Sans Porc), sauce Provençale
OU

Filet de Lieu Noir, 
Sauce Provençale 

Riz **BIO** au Curcuma

Petit Suisse Nature

Banane 

Mardi

Radis Boule, 
Bibalakass

Boulettes d'Agneau à
l'Orientale
OU
Boulettes de Soja à
l'Orientale 

Boullgour 
Ratatouille Orientale

Brie 

Smoothie Framboise
(Lait **BIO**)

Mercredi

Melon

Pizza
Forestière
Gratinée

Salade
Verte

Gorgonzola 

Ciafoutis **MAISON** aux
Mirabelles  de Lorraine
(Lait **BIO**)

Menu
Végétarien 

Jeudi

Salade de Tomates

Beignet de Poisson,
Sauce Cocktail **MAISON**


Petits Pois Carottes **BIO** à
la Crème

Boudoir

Crème Dessert Chocolat
(Individuel)

Vendredi

Salade de Courgettes au Maïs,
Vinaigrette aux Herbes

Saucisses 
de Strasbourg (porc),
moutarde d'Alsace
OU

Colin Pané, Mayonnaise

Purée de Pdt (Lait **BIO**)
Poireau Euvé

Buche de Chèvre 

Fruit

LÉGENDE :

 Label rouge

 Recette végétarienne

 Produit local

 Poisson issu de la pêche durable

 Viande française

 **BIO**

 AOP / I.G.P.

Tous nos plats Végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2024

Lundi

Betteraves BIO
à la Ciboulette

Filet de Lieu Noir,
Sauce au Curry

Pdt Vapeurs
Gratin de Navets

Edam

Donut's

Mardi

Salade
Verte

Spaghetti BIO
Bolognaise de Boeuf
OU
Spaghetti BIO
Bolognaise Végétarienne

Emmental
Râpé

Fruit

Mercredi

Salade Camarguaise
au Thon

Emincé de Veau
à la Provençale

OU

Emincé de Colin à la
Provençale

Céréales
Gourmandes

Sablé Breton

Flan MAISON à la Vanille
(Lait BIO)

Jeudi

Concombre
Tzatziki

Moussaka de
Lentilles

Salade Verte,
Vinaigrette à la Feta

Petit Moulé Nature

Moelleux Amandes & Miel
(Lait et Œuf BIO)

Spéciale Grèce

Vendredi

Salade de Riz BIO
Composée V.G.

Nuggets de Poulet,
Ketchup

OU

Nuggets de Blé,
Ketchup

Petit Pois & Carottes BIO
à la Crème

Cantal

Fruit

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2024

Semaine Européenne du Développement Durable

Lundi

Crudités, 
Vinaigrette à l'Orange

Mijoté de Poulet 
au Curry
OU
Mijoté de Colin 
au Curry

Pennes BIO
Courgettes Etuvés

St Moret 

Fruit

Mardi

Salade
d'Haricots Verts

Filet de Saumon, 
Sauce Aurore

Boullgour 
Poêlée de légumes

Petit Suisse
Nature

Flan Nappé Caramel
(individuel)

Mercredi

Macédoine
de Légumes

Omelette **MAISON** aux
Lardons (Porc) 
OU
Omelette
MAISON à la Ciboulette
(œuf BIO et Lait BIO)

Pdt Vapeurs

Gouda 

Fruit

Jeudi

Salade de Tomates à la
Vinaigrette

Chili
Sin Carne

Riz 

Bleu d'Auvergne 

Brownie,
Crème Anglaise

**Menu
Végétarien**

Vendredi

Salade 
Verte

Coquillettes BIO
Carbonara au Porc
OU
Coquillettes BIO
Carbonara au Pesto V.G.

Mozzarella
Râpé

Fromage Blanc 
aux
Myrtilles

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 07 octobre au vendredi 11 octobre 2024

Lundi

Salade de Courgettes
au Basilic

Boulettes d'Agneau
au Jus 
OU
Boulettes de Soja

Blé 
Légumes Couscous

Rondelé

Fruit

Mardi

Salade Sicilienne au
Vinaigre Balsamique

Parmentier de Bœuf
à la Tomate
et au Thym
OU
Parmentier Végétarien
à la Tomate
et au Thym

Tomme Noire des
Pyrénées 

Yaourt Nature
Sucré 

La Tomate sous
2 Formats

Mercredi

Rosette (Porc : F), 
Cornichon
OU
Surimi, Mayonnaise


Mijoté de Porc au
romarin 
OU
Mijoté de Saumon au
Romarin 

Crozet à la Farine de
Sarrasin
Epinard Béchamel

Buche
de Chèvre 

Compote
Pommes Fraises

Jeudi

Salade de
Concombre
au Bibalakas 

Gnocchi
au
Pesto 

Poêlée de
Légumes Verts

Emmental
Râpé

Kiwi

Clin d'Œil
A la Couleur
« Vert »

Vendredi

Cèleri 
Rémoulade

Filet de Cabillaud,
Sauce Aioli
MAISON Revisité

Pdt Vapeurs
Carottes Persillées

Comté 

Tarte Pommes

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale



Menus

Menu

Lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024

Fête du Goût : Des Couleurs en épices

Lundi

Celeri Rémoulade
au Cumin

Sauté de Bœuf
au Paprika

OU

Filet de Hokl, Sauce au
Paprika

Tortis
Tri Colore

Fondu Président

Dés de Mangue
au Jus Bora Bora

Mardi

Radis Blanc Vitaminés

Haut de Cuisse
de Poulet Sauce Coco à la
Coriandre

OU

Falafels Sauce Coco à la
Coriandre

Boullgour
Navets Béchamel

Gouda

Compote Pomme Cannelle

Menu
Végétarien

Mercredi

Crème de Choux Fleurs au
Curcuma aux Croustons

Quiche au Fromage

Salade Verte BIO,
Vinaigrette aux Herbes de
Provence

Camembert

Flan MAISON
à la Vanille
Lait BIO

Jeudi

Macédoine de Légumes

Riz BIO
Au Curry
de Pois Chiche
& Légumes

Salade Iceberg

Fromage Frais
aux Fruits

Moelleux Chocolat aux
Epices
(Lait & Œuf BIO)

Vendredi

Salade de Pdt à l'Echalote
& Cornichons

Filet de Colin,
Sauce Safranée

Petit Pois Carottes BIO
à la Crème

Munster

Fruit

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale