

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				01/09/2023
				Lentilles en salade BIO Pan Bagnat Chips Tomme de Savoie IGP Raisin blanc BIO
04/09/2023	05/09/2023	06/09/2023	07/09/2023	08/09/2023
Melon de Pays Omelette BIO Pommes rissolées BIO Cantal AOP Mousse chocolat au lait	Blé blanc rose Estouffade de bœuf Provençale Courgettes sautées à l'ail Yaourt nature fermier Pêche jaune	BLEU BLANC CŒUR Salade Piémontaise Escalope de dinde tomates fraîches Chou fleur Béchamel BIO Carré de l'Est BIO Banane BIO	Radis beurre Sauté de porc Paysanne Haricots verts BIO Six de Savoie Riz au lait fond caramel	Brocolis vinaigrette BIO Hoki Dieppoise Tractillons au beurre Morbier AOP Prunes
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
Carottes râpées Jambon blanc du Haut Bois Frites au four Saint-Marcellin IGP Yaourt aromatisé framboise	Taboulé BIO Boulette Falafel BIO Ratatouille Tomme grise BIO Pomme BIO	Salade croquante du Maraicher Lapin à la cocotte Lentilles vertes BIO Livarot AOP Crème vanille de la ferme	Macédoine mayonnaise Spaghettis BIO Bolognaise BIO Emmental râpé Raisin noir	Tomates aux herbes fraîches Merlu sauce du Littoral Epinards au beurre BIO Chèvre demi-sec Abbaye Nottonville Semoule lait entier nappée caramel
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
Concombres vinaigrette Emincé de dinde au paprika Purée BIO Camembert BIO Poire Williams au sirop BIO	Salade Marco polo Bœuf BIO aux carottes BIO Bleu d'Auvergne AOP Salade de fruits couleur d'Automne	Salade de radis à l'emmental Chipolatas grillées Petits pois à l'étuvée Fromage blanc de la ferme Quatre-quarts maison	Feuille de chêne Piperade BIO Pommes à la Boulangère Vache qui rit Compote pomme abricot BIO	Salade de riz Salsa Filet de poisson pané Courgettes à l'Eurélienne Saint-nectaire AOP Poire BIO
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
Feuilleté au fromage Dahl de lentilles BIO Riz BIO Carré frais demi-sel Pomme	Salade Percheronne Poulet sauté Célestine Haricots beurre Reblochon AOP Flan vanille nappé caramel BIO	Concombres et tomates vinaigrette Parmentière BIO de carottes BIO Saint-Paulin Purée pomme poire BIO	Salade du Pêcheur Roti de veau Brocolis BIO Brie BIO Raisin blanc BIO	Carottes râpées Terre de Beauce Colin sauce Aurore Ebly pilaf Fromage blanc à la confiture abricot



Charte bleu blanc cœur

Poule élevée en plein air



Produit label rouge



Lapin de France



BIO Agriculture biologique

Régions ultrapériphériques



Pêche durable

Repas végétariens

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				01/09/2023
	 			 Lentilles en salade BIO Pan Bagnat Chips Emmental BIO  Raisin blanc BIO
04/09/2023	05/09/2023	06/09/2023	07/09/2023	08/09/2023
 Melon de Pays Omelette BIO  Pommes rissolées BIO Cantal AOP Mousse chocolat au lait	 Blé blanc rose Estouffade de bœuf Provençale  Courgettes sautées à l'ail  Yaourt nature fermier  Pêche jaune	 BLEU BLANC CŒUR Salade Piémontaise Escalope de dinde tomates fraîches Chou fleur Béchamel BIO Carré de l'Est BIO  Banane BIO	 Radis beurre Sauté de porc Paysanne Haricots verts BIO Six de Savoie  Riz au lait fond caramel	Brocolis vinaigrette BIO  Hoki Dieppoise  Tractillon au beurre Pont-l'Evêque AOP  Prunes
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
 Carottes râpées   Jambon blanc du Haut Bois Frites au four Saint-nectaire AOP  Yaourt aromatisé framboise	 Taboulé BIO Boulette Falafel BIO  Ratatouille  Tomme grise BIO  Pomme BIO	  Salade croquante du Maraicher Lapin à la cocotte  BLEU BLANC CŒUR  Lentilles vertes BIO Livarot AOP  Crème vanille de la ferme	Macédoine mayonnaise Spaghettis BIO Bolognaise BIO  Emmental râpé  Raisin noir	 Tomates aux herbes fraîches  Merlu sauce du Littoral Epinards au beurre BIO Sainte-Maure de Touraine  Semoule lait entier nappée caramel
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
 Concombres vinaigrette   Emincé de dinde au paprika  BLEU BLANC CŒUR Purée BIO Camembert BIO Poire Williams au sirop BIO	 Salade Marco polo  Bœuf BIO aux carottes BIO Bleu d'Auvergne AOP Salade de fruits couleur d'Automne	 Salade de radis à l'emmental  BLEU BLANC CŒUR Chipolatas grillées Petits pois à l'étuvée Fromage blanc de la ferme Quatre-quarts maison	 Feuille de chêne   Piperade BIO  Pommes à la Boulangère Vache qui rit Compote pomme abricot BIO	 Salade de riz Salsa Filet de poisson pané  Courgettes à l'Eurélienne Saint-nectaire AOP  Poire BIO
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
 Feuilleté au fromage  Dahl de lentilles BIO Riz BIO Carré frais demi-sel  Pomme	 Salade Percheronne  Label Rouge  Poulet sauté Célestine Haricots beurre Gouda Français BIO Flan vanille nappé caramel BIO	Concombres et tomates vinaigrette Parmentière BIO de carottes BIO Saint-Paulin Purée pomme poire BIO	Salade du Pêcheur Roti de veau Brocolis BIO Brie BIO  Raisin blanc BIO	 Carottes râpées Terre de Beauce  Colin sauce Aurore Ebly pilaf Fromage blanc à la confiture abricot

Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				01/09/2023
04/09/2023	05/09/2023	06/09/2023	07/09/2023	08/09/2023
Goûter fourré chocolat Pomme	Baguette Pâte à tartiner chocolat noisette	Biscuit fourré abricot Compote de pêches	Raisin noir Biscuit fourré fraise	Grande galette Compote pomme banane
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
Viennoise Confiture d'abricots	Chausson aux pommes	Biscuit fourré fraise Banane	Quatre-quarts Compote pomme poire	Prunes Cake aux pépites de chocolat
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
Raisin blanc Biscuit fourré cacao	Croissant Confiture de fraises	Roulé au chocolat Poire	Biscuit fourré framboise Banane	Baguette beurre Chocolat noir
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
Palets Bretons Compote de pommes	Raisin blanc Cake aux fruits	Moelleux au citron Pomme	Viennoise Confiture de fraises	Poire Cake aux pépites de chocolat

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.