



# Semaine du 30/09 au 06/10

# LUNDI

### **MARDI**

### **JEUDI**

### **VENDREDI**

HORS D'ŒUVRE

Taboulé



Courgettes râpées au curry



Salade de betteraves aux pommes



Salade verte, Edam et Gouda



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**  Nuggets de volaille et ketchup

Haricots beurre

Lieu sauce aurore -SIQO

Semoule



Hachis parmentier (au lait local)



Salade verte



Mijoté de haricots rouges à la mexicaine



Riz



**PRODUIT LAITIER** 

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

**DESSERT** 

Fromage blanc

Fruit frais



Tartelette au chocolat

Mousse au chocolat



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique



**Produits locaux** 

- \* Le lait : GAEC du Vivier
- \* Le pain : boulangerie Banette Outrequin -
- \* Pommes : Verger Ty Avel Balazé







# Semaine du 07/10 au 13/10

# Réseau

# LUNDI

### **MARDI**

### **JEUDI**

### **VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE** 

Céleri rémoulade



Riz (bio) au surimi



Carottes râpées au citron



Pâté de foie

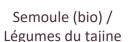
PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé

Petits pois cuisinés -SIQO Emincé de dinde Tandoori

Gratiné de courgettes, tomates & emmental

Tajine de pois chiches aux fruits secs





Carbonara de poisson

Farfalles

**PRODUIT LAITIER** 

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

**DESSERT** 

Fruit frais



Yaourt fermier (Bleu Blanc cœur)



Marbré

Fruit frais





Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique



**Produits locaux** 

- \* Le lait : GAEC du Vivier
- \* Le pain : boulangerie Banette Outrequin -
- \* Pommes : Verger Ty Avel Balazé







# Semaine du 14/10 au 20/10

## LUNDI

### **MARDI**

### **JEUDI**

## **VENDREDI**

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf



Concombre à la crème



Semaine du goût & 1er temps d'animation

Pennes au thon, tomates & basilic



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**  Pané au fromage

Haricots verts au

beurre - SIQO



Pâtes à la bolognaise





Fondant de porc aux champignons



Carottes glacées



**PRODUIT LAITIER** 

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

**DESSERT** 

Fruit frais



Crème dessert

Compote de fruits





Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique



**Produits locaux** 

- \* Le lait : GAEC du Vivier
- \* Le pain : boulangerie Banette Outrequin -
- \* Pommes : Verger Ty Avel Balazé







# Semaine du 21/10 au 27/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		
HORS D'ŒUVRE						
PLAT CHAUD ET GARNITURES						
PRODUIT LAITIER						
DESSERT						
Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un  Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits  Cuisine						



approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

<u>cuisine</u>



Produit issu de l'agriculture biologique



**Produits locaux** 

- \* Le lait : GAEC du Vivier
- \* Le pain : boulangerie Banette Outrequin -

\* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé



Code à saisir : EEEVDS4

LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!** 

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.





# Semaine du 28/10 au 03/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		
HORS D'ŒUVRE						
PLAT CHAUD ET GARNITURES						
PRODUIT LAITIER						
DESSERT						
Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un  Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre  approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits  Cuisine						



approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

<u>cuisine</u>



Produit issu de l'agriculture biologique



**Produits locaux** 

- \* Le lait : GAEC du Vivier
- \* Le pain : boulangerie Banette Outrequin -
- \* Pommes : Verger Ty Avel Balazé

