



Semaine du 26/08 au 01/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				
Dans le cadre de la loi EGalim,		sés sont majoritairement préparés dans notre		



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



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 02/09 au 08/09

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et mais



Concombre sauce bulgare



Melon



56

Œuf mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES Pilon de poulet

Pommes de terre rissolées

Steak haché sauce paprika

Petits pois cuisinés -SIQO

Sauté de porc au caramel - SIQO

Boulgour aux petits légumes

Tortellinis aux épinards (bio) & ricotta



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt aromatisé

Donut / Gaufre

Entremets au chocolat (au lait bio)



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 09/09 au 15/09

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Crêpe au fromage

Pâté de campagne

Pastèque



PLAT CHAUD ET GARNITURES Pané au fromage

Pommes de terre



Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)

Panaché de haricots -SIQO

Poisson du jour sauce beurre blanc

Riz



Porc au thym - SIQO



Carottes à la crème



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



Fruit frais



Muffin aux pépites



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 16/09 au 22/09

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Salade de pâtes au jambon & poivrons Concombre sauce vinaigrette



Melon

Poulet à la marocaine (ail,

coriandre, cumin,

safran, oignons,

poivrons)



PLAT CHAUD

Poisson meunière

terre (au lait local)



Saucisse grillée -SIQO



Dalh de lentilles



Ratatouille

ET GARNITURES

Purée de pommes de

Epinards à la crème

Fromage ou Laitage

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Riz

DESSERT

Crème dessert

Fruit frais



Fruit frais



Roulé à la confiture



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 -**Fougères**
- * Pommes : Verger Ty Avel Balazé







Semaine du 23/09 au 29/09

Réseau

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomates & olives)

Tomates & mozzarella



Pastèque

Bœuf à la

Crêpe au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Carottes au cumin



Falafels de fèves et coriandre

Pommes de terre

rissolées



méditéranéenne



Filet de poisson sauce aurore - SIQO

Semoule

Chou-fleur gratiné sauce béchamel



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt aromatisé

Compote de fruits

Entremets au chocolat & billes croc (au lait local)



Fruit frais



 \bigcirc

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 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

