

SEMAINE DU 1^{ER} AU 5 SEPTEMBRE

LUNDI

Melon 

Nuggets

Frites

Camenbert 

Nectarine

MARDI

Friand au fromage

Lasagne de légumes 

Salade

Compote/ Petit lu

JEUDI

Salade Marco-Polo 

Rôti de porc 

Haricot vert

Panna cotta aux fruits

rouges 

VENDREDI

Salade verte

croûtons/emmental 

Dos de colin sauce au citron

Riz

Pomme 



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison



Viande française

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

SEMAINE DU 8 AU 12 SEPTEMBRE

LUNDI

Tomate 

Purée de carottes  

Jambon 

Gâteau au chocolat 

MARDI

Œuf mimosas 

Curry de patates douces et
pois chiches 

Riz

Vache qui rit 

Fruit 

JEUDI

Cœur de palmier/Mais

Boulette de viande sauce
tomate et basilic

Coquillettes

Yaourt nature sucré 

VENREDI

Macédoine de légumes

Poulet coco 

Semoule

Saint Nectaire 

Fruit 

 Produits bio

 Produits AOP

 Produits Label Rouge

 Plats fait maison

 Viande française

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE

LUNDI

Betterave rouge

Pommes de terre

Escalope de dinde à la
crème et champignons

Babybel

Fruit

MARDI

Toast au chèvre chaud

Ratatouille

Omelette

Petits suisses aux fruits

JEUDI

Carottes râpées

Petits pois

Paupiette de veau

Tarte aux pommes

VENDREDI

Concombre

Tagliatelles au saumon

Brie

Fruit



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison



Viande française

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

SEMAINE DU 22 AU 26 SEPTEMBRE

LUNDI

Salade pommes de terre
Thon/Minaigrette 

Gratin de courgettes 

Emincé de dinde 

Yaourt aux fruits 

MARDI

Pizza au fromage

Lentilles 

Carottes vichy  

Fruits 

JEUDI

Tomate 

Quiche lorraine 

Salade 

Comté 

Fruit 

VENREDI

Cèleri rémoulade

Rougail saucisse 

Riz

Fromage blanc 

Palet breton



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison



Viande française

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

SEMAINE DU 29 AU 3 OCTOBRE


Produits bio


Produits AOP

LUNDI

Cœur de palmier/Mais

Poêlée de légumes
Cordon bleu

Saint Nectaire
Fruit


Produits Label Rouge

MARDI

Taboulé

Hachi végétarien
Salade

Fruits


Plats fait maison

JEUDI

Betterave rouge

Croque-monsieur
Salade

Vache qui rit
Fruit


Viande française

VENDREDI

Piémontaise

Poisson pané
Sauce tomate
Haricot vert

Far breton nature

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

SEMAINE DU 6 AU 10 OCTOBRE

LUNDI

Cervelas / Endives

Petits pois / Carottes

Poulet 

Mousse au chocolat

MARDI

Salade de quinoa 

Couscous végétarien 

Légumes 

Camembert 

Fruits 

JEUDI

Flammenkueche

Purée de brocoli 

Emincé de veau 

Babybel 

Fruit 

VENREDI

Macédoine de légumes

Gratin dauphinois 

Sauté de porc 

Salade de fruits

 Produits bio

 Produits AOP

 Produits Label Rouge

 Plats fait maison

 Viande française

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

SEMAINE DU 13 AU 17 OCTOBRE

LUNDI

Tomate / Mozzarella

Pâte carbonara



Salade



Fruit



MARDI

Carottes râpées



Flageolets

Patates douces

Fromage blanc



Madeleine

JEUDI

Salade composée



Ratatouille



Omelette



Panna cotta à la vanille



VENDREDI

Betterave rouge

Dos de colin



Sauce vin blanc

Riz

Comté



Fruit



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison



Viande française

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

