

Semaine 35 : du 26 au 30 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Pique-nique	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte	Tomates / coeurs de palmier	Concombre / Feta	Tomates cerise	Radis
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pizza au fromage	Poisson	Émincé de porc	Sandwich jambon / beurre	Staeck haché
		Purée	Ratatouille	Chips	Riz
 PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage	
 DESSERT	Fruit	Rose des sables	Liégeois chocolat	Fruit	Glace
 GOÛTER	Pain aux céréales	Baguette viennoise	Pain au maïs	Brioche	Baguette moulée

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 36 : du 02 au 06 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Melon	Radis		Concombre
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de volaille 	Poulet	Escalope de porc 	Poisson pané	Pâtes à la bolognaise 
	Riz	Frites / pommes paillardon	Haricots verts	Purée de carottes	
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages		Fromage	Fromage	
 DESSERT	Tarte au chocolat	Glace	Riz au lait vanille 	 Corbeille de fruits 	Yaourt panaché
 GOÛTER	Brioche	Pain aux céréales	Baguette moulée	Pain au maïs	Crêpe

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 37 : du 09 au 13 septembre 2024

	LUNDI Végétarien 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade paysanne 	Carottes rapées	Betterave	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette thaï	Steack haché	Rôti de porc au thym 	Nuggets	Lasagnes
	Poêlée asiatique	Petits pois carottes	Pommes vapeurs	Trio de légumes	
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages				Fromage
 DESSERT	Chou à la crème	Yaourt	 Rose des sables	 Panna cotta caramel au beurre salé	 Corbeille de fruits 
 GOÛTER	Baguette moulée	Baguette viennoise	Brioche	Pain aux céréales	Pain au maïs

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 38 : du 16 au 20 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Végétarien 	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Friand au fromage	Salade verte		Salade composée 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de poisson	Blanquette de dinde 	Pizza au fromage	Tomate farcie	 Boulettes de boeuf à la tomate
	Purée	Riz		Semoule	Frites / pommes paillasson
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages		Fromage	Duo de fromages	
 DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit 	Gateau 	Glace	 Corbeille de fruits 
 GOÛTER	Brioche	Pain au maïs	Baguette viennoise	Baguette moulée	Pain aux céréales

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 39 : du 23 au 27 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Pique-nique	VENDREDI
ENTRÉE		Charcuterie	Pomelos / mandarine	Salade verte	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous	Cordon bleu	Émincé de porc au caramel	Hachis parmentier	Poisson meunière
	Semoule / légumes	Courgettes sautées	Riz		Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Duo de fromages		Fromage	Duo de fromages	Duo de fromages
DESSERT	Fromage blanc vanille	Fruit	Far	Corbeille de fruits	Éclair à la vanille
GOÛTER	Baguette moulée	Pain aux céréales	Pain au maïs	Crêpe	Brioche

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.