













Semaine 40 : du 30 septembre au 4 octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Végétarien 	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 			Taboulé		Oeufs mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT 	Saucisse	Paëlla de poulet 	Crousti fromage	Sauté de porc aux abricots 	Filet de poisson
	Purée	Riz 	Haricots verts persillés	Semoule 	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER 					
DESSERT 	Compote de fruits	Corbeille de fruits  	Yaourt à la vanille	Flan patissier	Liégeois
GOÛTER 	Pain aux céréales	Baguette viennoise	Brioche	Baguette moulée	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 41 : du 7 au 11 octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Végétarien 	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade verte	Coleslaw	Macédoine vinaigrette	Salade verte	Riz  au thon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT 	Steack haché	Rougail saucisse 	Seack végétal	Émincé kebab	Poisson pané
	Pâtes 	Riz 	Poêlée de légume	Frites / pommes paillasson	Petits pois
PRODUIT LAITIER 					
DESSERT 	Yaourt	Grillé aux pommes	Gateau au chocolat 	Entremet	 Corbeille de fruits 
GOÛTER 	Baguette moulée	Pain aux céréales	Pain au maïs	Baguette viennoise	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.

Semaine 42 : du 14 au 18 octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 ENTRÉE		Betterave rouge	Oeuf mimosa 	Tomates	Charcuterie
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Émincé de boeuf à la provençale	Escalope de volaille sauce chasseur 	Paupiette de veau	Crousty fromage	Filet de poisson
	Mélange de céréales gourmandes	Haricots verts	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Duo de choux
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages				Duo de fromages
 DESSERT	Glace	Yaourt	 Corbeille de fruits 	Compote de fruits	 Corbeille de fruits 
 GOÛTER	Baguette viennoise	Brioche	Pain aux céréales	Baguette moulée	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 43 : du 21 au 25 octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte		Pomelos / mandarine	Taboulé	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de porc	Poulet rôti	Saucisse	Colin pané	Hachis parmentier
	Lentilles vertes	Pâtes	Pommes de terre vapeur	Trio de légumes	Salade verte
 PRODUIT LAITIER		Fromage			Fromage
 DESSERT	Tarte normande	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Yaourt	 Corbeille de fruits 
 GOÛTER	Pain au maïs	Pain viennoise	Baguette moulée	Pain aux céréales	Brioche


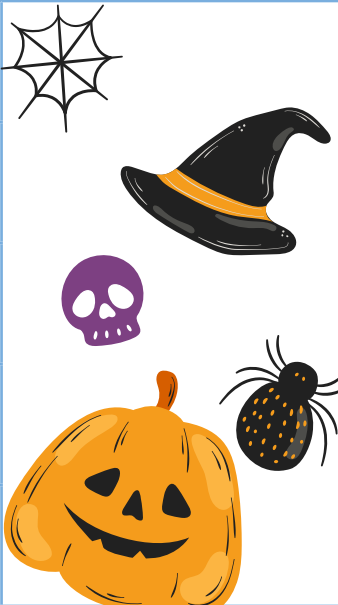





Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

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.

Semaine 44 : du 28 octobre au 1^{er} novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Tomates / maïs			Jour férié TOUSSAINT
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Escalope de volaille	Filet de poisson sauce citron		
	Salade verte	Haricots blancs à la tomate	Riz 		
 PRODUIT LAITIER			Fromage		
 DESSERT	Chou à la crème	Liegeois chocolat	Pomme au four		
 GOÛTER	Brioche	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 45 : du 4 au 8 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Végétarien 
 ENTRÉE			Betterave mozzarella	Charcuterie	Potage de légumes
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Émincé de volaille au curry	Galette saucisse	Émincé de boeuf	Poulet aux herbes	Boulettes végétales Bolognaise
	Blé	Salade verte	Jardinière de légumes	Gratin de choux-fleur	Pâtes
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages	Duo de fromages			
 DESSERT	Yaourt vanille	 Corbeille de fruits 	Ile flottante	Yaourt	 Corbeille de fruits 
 GOÛTER	Baguette viennoise	Pain aux céréales	Baguette moulée	Brioche	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 46 : du 11 au 15 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI  Végétarien
 ENTRÉE	Jour férié Armistice 1918	Carottes rapées			Velouté à la tomate
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Émincé de dinde	Pizza au fromage	Filet de colin pané	Crousty fromage
 PRODUIT LAITIER		Semoule 	Salade verte	Pommes de terre vapeur	Poêlée de légumes
 DESSERT		Yaourt aux fruits	Entremet pistache	Beignet à la pomme	Salade de fruits frais
 GOÛTER		Baguette moulée	Pain au maïs	Pain aux céréales	Baguette viennoise

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.