



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Recette du chef

Produit local

Rentrée scolaire

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
MELON	SALAMI DANOIS	MELON	SALAMI DANOIS
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	FILET DE POISSON MSC MEUNIERE	OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE POISSON MSC MEUNIERE
FRITES	CAROTTES BRAISEES	SPAGHETTIS	CAROTTES BRAISEES
	FROMAGE BLANC BIO		FROMAGE BLANC BIO
FRUIT DE SAISON	BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON	BARRE BRETONNE

Repas végétarien

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
BETTERAVES BIO	SALADE VERTE AU SURIMI	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS	FRIAND AU FROMAGE
TORTIS A LA BOLOGNAISE VEGETALE	BOULETTE DE VEAU LOCAL MARENGO	AIGUILLETES DE COLIN MSC NICOISE	MOUSSAKA DE COURGETTES AU BOEUF LOCAL
	ECRASE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE	
FROMAGE RAPE	ST NECTAIRE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE
PECHE BLANCHE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	PASTEQUE	CREME VANILLE

Repas végétarien

lundi 18 septembre	Repas Américain mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
MELON		TABOULÉ	OEUF MIMOSA
NUGGET VÉGÉTAL	POULET TEX MEX	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	FILET DE POISSON MSC AU CITRON
CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	COURGETTES SAUTÉES	EPINARDS EN GRATIN
FROMAGE		FROMAGE BLANC BIO	FOURME D'AMBERT AOP
COMPOTE	DONUT'S	RAISIN MUSCAT	CREME CARAMEL

Repas végétarien

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	Repas Espagne jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX SESAMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TARTINE E SPAGNOLE	SAUCISSON SEC
GALETTE VEGETALE	ROTI DE BOEUF BEARNAISE	PAELLA AU POISSON DU CHEF	CORDON BLEU ET KETCHUP
RISONI FACON RISOTTO	COQUILLETES		PETITS POIS CAROTTES
FROMAGE BIO	YAOURT A LA FRAISE	FROMAGE DE BREBIS	FROMAGE
GLACE	PASTEQUE BIO	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

repas oriental

RENCONTRE DU GOÛT

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	Repas végétarien jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
SALADE DE LENTILLES	PASTEQUE BIO	SOUPE MAROCAINE	TOMATE BIO VINAIGRETTE
PILONS DE POULET TEX MEX	BRANDADE DE POISSON MSC	KEFTA DE SOJA ET LÉGUMES SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE VEAU AU PAPRIKA FUMÉ
COURGETTES BRAISEES	SALADE VERTE	SEMOULE	POMMES VAPEUR
FROMAGE BIO	CANTAL AOP	FROMAGE	YAOURT
FONTAINE À CHOCOLAT ET BROCHETTES DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	GÂTEAU AUX AMANDES	COMPOTE POMME POIRE

Repas végétarien

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
COLESLAW	FEUILLETE AU FROMAGE	MELON	BETTERAVES À L'ÉCHALOTE
PANE AU FROMAGE	MOUSSAKA DE DINDE	POULET BASQUAISE	KOULIBIAC DE LIEU DE NOIR MSC
TORSADES LOCALES A LA TOMATE	GALETTE DE COURGETTES	POMMES GRENAILLES	
BISCUIT		FROMAGE DE BREBIS	
FROMAGE BLANC BIO AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	KIMWI LOCAL	CAKE AUX HARICOTS BLANCS ET CAROTTES

Repas végétarien

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
SALADE VERTE LOCALE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES	TOMATES MOZZARELLA
PÂTES CARBONARA	RIZ BIO ET LENTILLES CORAIL EN CURRY COCO	ESTOUFFADE DE BOEUF	CALAMARS A LA ROMAINE
	CAROTTES BIO BRAISEES	MACARONIS	JULIENNE DE LÉGUMES
BISCUIT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
PECHE AU SIROP	RAISIN	BANANE	FROMAGE BLANC AUX MURES

Repas végétarien

lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
CONCOMBRE SAUCE CURRY	MINISTRONNE	SALADE AUX JEUNES POUSSÉS	RILLETES DE THON
BLANQUETTE DE VEAU LOCAL	PIZZA AUX TROIS FROMAGES	LASAGNES AU SAUMON	COURGETTES FARÇIES
CAROTTES BRAISEES ET BOULGOUR BIO	SALADE VERTE LOCALE AU PESTO		
FROMAGE	FROMAGE	FOURME D'AMBERT AOP	FROMAGE
POIRE	LIÉGEAIS CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	RIZ AU LAIT