



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

SEMAINE DU 5 AU 11 SEPTEMBRE

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 5 SEPT	CAROTTES AUX DEUX FRUITS ROTI DE BŒUF HARICOTS VERTS FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE 1 3 7	POTAGE AU POTIRON FROMAGE FRUIT 1 7
MARDI 6 SEPT	CHOU ROUGE ET BLANC RÂPÉS SPAGHETTIS CARBONARA FROMAGE FRUIT 1 3 7 12	POTAGE ANDALOUS (tomates, concombres et pommes de terre) FROMAGE GÂTEAU AU VIN BLANC 1 7
MERCREDI 7 SEPT	MORTADELLE LANGUE SAUCE CHARCUTIÈRE POMME PAILLASSON FROMAGE TARTELETTE AUX NOIX 1 3 5 7 8 12	CAKE AU SAUMON FROMAGE FRUIT 1 4 7
JEUDI 8 SEPT	SALADE MÉLANGÉE COUSCOUS FROMAGE GÂTEAU ABRICOTS ET AMANDES 1 3 7 8 9	POTAGE AU CRESSON FROMAGE FRUIT 1 7
VENDREDI 9 SEPT	SALADE SOMBRÉRO COLIN SAUCE MOUTARDE JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE YAOURT BIO 1 2 4 7 10 12	FLAMICHE FROMAGE MUFFIN AUX FRAMBOISES 1 3 5 7
SAMEDI 10 SEPT	PAMPLEMOUSSE GARNI ESCALOPE DE PORC SAUCE TOMATES ENDIVES BRAISÉES/ POMMES DUCHESSE FROMAGE MOUSSE PRALINÉ/ BISCUIT 1 2 3 5 7 8	VELOUTÉ DE LA MER FROMAGE FRUIT 1 2 4 7
DIMANCHE 11 SEPT	ŒUF MAYONNAISE CROZIFLETTE DE DINDE FROMAGE FRUIT 1 3 7 10 12	POTAGE AUX CHAMPIGNONS FROMAGE GÂTEAU À LA PISTACHE 1 3 7 8

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





SEMAINE DU 12 AU 18 SEPTEMBRE

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 12 SEPT	SALADE DE TOMATES CUISSÉ DE POULET PURÉE DE BROCOLIS FROMAGE PARIS BREST 1 3 7 8	POTAGE CHAMPENOIS (poireaux, pommes de terre et pâtes) FROMAGE FRUIT 1 7
MARDI 13 SEPT	RADIS BEURRE SAUTÉ DE PORC AU MIEL CAROTTES VICHY FROMAGE PETITS SUISSES AUX FRUITS 1 7	SALADE DE COURGETTES FROMAGE TARTE NOIX DE COCO 1 3 5 7
MERCREDI 14 SEPT	PÂTÉ DE CAMPAGNE CROQUE MONSIEUR MÂCHE FROMAGE FRUIT 1 3 7 12	SOUPE À L'OSEILLE FROMAGE GÂTEAU AU CHOCOLAT 1 3 7
JEUDI 15 SEPT	CÉLÉRI SAUCE COCKTAIL OMELETTE ROSTI DE LÉGUMES FROMAGE TARTE AUX ABRICOTS 1 3 5 7 9 10 12	MAQUEREAUX FROMAGE FRUIT 1 4 7
VENDREDI 16 SEPT	CONCOMBRE ALPIN BRANDADE FROMAGE FRUIT 1 4 7 10 12	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE ÉCLAIR AU CAFÉ 1 3 5 7 9
SAMEDI 17 SEPT	SALADE POLLETAISE TRUITE AUX AMANDE TOMATE PROVENÇALE FROMAGE ENTREMÉT VANILLE 1 2 3 4 7 8	PIZZA FROMAGE COUPELLE DE FRUITS 1 3 7
DIMANCHE 18 SEPT	MUSEAU VINAIGRETTE BOUCHÉE A LA REINE SALADE ICEBERG FROMAGE FRUIT 1 3 7 12	POTAGE VOLAILLE VERMICELLES FROMAGE FAR BRETON 1 3 7

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





SEMAINE DU 19 AU 25 SEPTEMBRE

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 19 SEPT	CHOUX-FLEURS MIMOSA ESCALOPE VIENNOISE POMMES DE TERRE SAUTÉES AU PAPRIKA FROMAGE CRÈME AUX ŒUFS 1 3 5 7 10 12	POTAGE AUX OIGNONS FROMAGE FRUIT 1 7
MARDI 20 SEPT	CAROTTES FROMAGÈRE ROTI DE PORC AUX OLIVES HARICOTS ROUGE ET BLANCS FROMAGE LIÉGEOIS CHOCOLAT 1 7	POTAGE FRENEUSE (navets et pommes de terre) FROMAGE CLAFOUTIS BANANE 1 7
MERCREDI 21 SEPT	BETTERAVES RÂPÉES FLORIDE POELLÉ DE VOLAILLE GRAND-MÈRE FROMAGE TARTELETTE ANANAS 1 3 7	SALADE DE CŒUR DE PALMIER FROMAGE FRUIT 1 3 7 10 12
JEUDI 22 SEPT	CAKE A LA MIMOLETTE BOULETTE DE BŒUF EN SAUCE JULIENNE DE LÉGUMES CRÉMÉE FROMAGE FRUIT 1 3 7 9	SOUPE DE POIREAUX FROMAGE BLANC MANGER FRAMBOISES 1 3 7
VENDREDI 23 SEPT	SALADE DE MAÏS, SOJA ET CONCOMBRES CUBE DE COLIN SAUCE NORMANDE PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FROMAGE BLANC BIO VANILLE 1 2 4 7	SAUCISSONS VARIÉS FROMAGE FRUIT 1 7 12
SAMEDI 24 SEPT	ASPERGES PAUPIETTE DE VEAU POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE FRUIT 1 3 7 10 12	POTAGE CORMEILLE (haricots verts et pommes de terre) FROMAGE TARTELETTE AMANDINE 1 3 7 8
DIMANCHE 25 SEPT	ŒUF EN GELÉE PAVÉ DE SAUMON SAUCE AU BEURRE BLANC GRATIN DE FENOUIL FROMAGE FRUIT 1 3 4 7	SALADE DE CREVETTES FROMAGE BEIGNET NATURE 1 2 3 5 7

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

SEMAINE DU 26 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 26 SEPT	MACÉDOINE SAUCE COCKTAIL POULET BASQUAISE RIZ PILAF FROMAGE QUATRE QUARTS 1 3 7 9 10 12	POTAGE ST GERMAIN (potage aux pois cassés) FROMAGE FRUIT 1 7
MARDI 27 SEPT	CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE BŒUF HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT 1 3 5 7	POTAGE CLAMART (petits pois et lardons) FROMAGE BROWNIES 1 3 7 8 12
MERCREDI 28 SEPT	CÉLÉRI AU CITRON FEUILLETÉ HOT-DOG MAISON SALADE MÉLANGÉE FROMAGE YAOURT AROMATISÉ BIO 1 3 7 8 12	LENTILLES VINAIGRETTE FROMAGE FRUIT 1 7
JEUDI 29 SEPT	TOMATES VINAIGRETTE GALETTE QUINOA ET BOULGOUR CAROTTES À L'ANGLAISE FROMAGE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES 1 3 7 10 12	POTAGE VELOUTÉ DE TOMATES FROMAGE GÉNOISE À LA FRAISE 1 3 7
VENDREDI 30 SEPT	TERRINE DE LÉGUMES ET POISSONS FILET D'ESCOLIER SAUCE ARMORICAINE BROCOLIS / POMMES DE TERRE FROMAGE GÂTEAU DE SEMOULE 1 2 3 4 7 10 12	POTAGE FORESTIER FROMAGE FRUIT 1 3 7 12
SAMEDI 1 OCT	CORNET DE JAMBON CUISSÉ DE LAPIN AU CIDRE SALSIFIS ET PANAIS FROMAGE FRUIT 1 3 7 9 10 12	POTAGE DORIA (concombre et riz) FROMAGE CLAFOUTIS AUX MANDARINES 1 3 7
DIMANCHE 2 OCT	POIREAUX VINAIGRETTE BOUDIN NOIR PURÉE ET COMPOTE DE POMMES FROMAGE ENTREMET PISTACHE/ BISCUIT 1 3 5 7 8	ŒUFS MIMOSA FROMAGE FRUIT 1 3 7 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

