



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

HVE (haut valeur environnementale)

Produits Pêche durable

Produit Local



lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
	VACANCES		SALADE VERTE/CAROTTES RAPEES RAVIOLIS (PLAT COMPLET) EMMENTAL/CANTAL CHOIX DE COMPOTE BIO	FEUILLETTE AU FROMAGE/CREPE AU FROMAGE SAUTE DE DINDE SAUCE AU POIVRE HARICOTS VERTS BIO YAOURT SUCRE/FROMAGE BLANC AROMATISE CHOIX DE FRUITS DE SAISON

Repas Végétarien

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE TORTELLINIS RICOTTA EPINARD (PLAT COMPLET) PYRENEES/SAINT NECTAIRE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE/ ENDIVES VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF À LA NAPOLITAINE GRATIN D'AUBERGINES À LA TOMATE CARRE FRAIS BIO/CAMEMBERT BIO MOUSSE AU CHOCOLAT/CREME AU	MACÉDOINE MAYONNAISE SAUCISSE FRAICHE FLAGEOLETS CANTAL COMPOTE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE/SALADE DE POIS CHICHES SAUTÉ DE POULET LOCAL FONDANT A LA MENTHE PURÉE DE PANAIS CANTAFRAIS/CHANTENEIGE CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	CONCOMBRE A LA FETA/SALADE VERTE AUX CROUTONS FILET DE COLIN MSC SAUCE SÉTOISE BOULGOUR COULOMMIERS/VACHE PICON CHOIX DE COMPOTE BIO

Repas Végétarien				
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
ROSETTE et condiments/RILLETES POULET RÔTI LOCAL COURGETTES BIO CAMEMBERT/BUCHE DE CHEVRE CHOIX DE FRUITS DE SAISON	SALADE VERTE/TOMATES VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF LOCAL SAUCE BÉARNAISE GRATIN DE TORTIS BIO VACHE PICON/TARTARE YAOURT LOCAL/FROMAGE BLANC SUCRE	SALADE DE BOULGOUR SAUTÉ DE DINDE AU CURRY CAROTTES BIO PERSILLÉES SAINT NECTAIRE CRÈME AU CARAMEL	MELON/CONCOMBRE VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE RIZ BIO AUX POIVRONS SAINT NECTAIRE/MIMOLETTE GLACE	TABOULE (semoule bio) /SALADE DE BLE BIO FILET DE POISSON MSC AUX HERBES PETITS POIS BREBISCREME/SAINT MORET CHOIX DE FRUITS DE SAISON

Repas Végétarien

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
BETTERAVES BIO/POIREAUX BIO EN VINAIGRETTE ROULÉ AU FROMAGE HARICOTS VERTS CANTADOU/SAINT MORET CHOIX DE FRUITS DE SAISON	SALADE CRETOISE (concombres, tomates, poivrons)/SALADE DE CHOU BLANC SAUCE CARBONARA PENNE EDAM BIO/EMMENTAL BIO TARTE AU CHOCOLAT	SALADE D'ENDIVES AU BLEU JAMBON BRAISÉ PETITS POIS CANTAFRAIS LIÉGEOIS CAMEL	COLESLAW/CELERI REMOULADE SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AU CUMIN SEMOULE BIO MORBIER/CANTAL CHOIX DE FRUITS DE SAISON HVE	CREME DUBARRY (CHOU-FLEUR) BIO GRATIN DE L'OCEAN RIZ SAINT PAULIN CAKE PRUNEAUX

Repas Végétarien				
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
TOMMATES BIO VINAIGRETTE/ CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE AUBERGINES À LA PROVENÇALE POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL/ GOUDA FROMAGE BLANC AROMATISE/ YAOURT SUCRE	SURIMI MAYO / OEUFS DURS MAYO RÔTI DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO SAINT MORET/ CHANTENEIGE TARTE AUX POMMES	SALADE DE PÂTES ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE AUBERGINES À LA TOMATE BUCHE DE CHEVRE FRUIT DE SAISON BIO	PASTèque / MELON STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE PETITS POIS BRIE/ EMMENTAL CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	PIZZA/ FRIAND AU FROMAGE FILET DE COLIN MEUNIÈRE MSC PURÉE DE PATATES DOUCES TOMME GRISE/ FOURME D'AMBERT CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO

Repas Végétarien				
lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
PATE DE CAMPAGNE + CORNICION / SALAMI + BEURRE HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL RATATOUILLE TOMME BLANCHE/SAINT NECTAIRE CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	CONCOMBRE VINAIGRETTE/BATAVIA ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE CHARCUTIERE POTATOES GOUDA BIO/CAMEMBERT BIO YAOURT LOCAL/FROMAGE BLANC AROMATISE	SALADE DE RADIS LASAGNES BOLOGNAISE PLAT COMPLET VACHE PICON FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RAPEES BIO/CHOU ROUGE VINAIGRETTE BIO CHILI SIN CARNE MAIS HARICOTS ROUGES ET POIVRONS RIZ BRIE/BUCHE DE CHEVRE CHOIX DE FRUITS DE SAISON	TABOULE (semoule bio) /SALADE DE BLE BIO NUGGETS DE POISSON BROCOLIS EN GRATIN MIMOLETTE/TOMME GRISE PARIS BREST

Repas Végétarien		REPAS D'AUTOMNE		
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
NEMS DE LEGUMES / SALADE THAI FILET DE DINDE SAUCE BASQUAISE COUGETTES GRATINÉES GOUDA BIO / CAMENBERT BIO CHOIX DE FRUITS DE SAISON HVE	CAROTTES RAPEES BIO / SALADE DE TOMATES BIO BOLOGNAISE DE LENTILLES PÂTES ET RÂPÉ CHANTAILLOU / CANTAFRAIS GLACE	SALADE VERTE CHEESEBURGER POTATOES EDAM COMPOTE BIO	SALADE DE LENTILLES BLANQUETTE DE VEAU GRATIN DE BUTTERNUT TARTARE AUX NOIX CAKE AUX RAISINS	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE / SALADE DE CHOU BLANC BIO BRANDA DE POISSON MSC (PLAT COMPLET) BLEU / TOMME NOIRE CHOIX DE FRUITS DE SAISON

Repas Végétarien				
lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
SALADE DE POIS CHICHES / SALADE DE LENTILLES RÔTI DE DINDE HARICOTS PLATS CAMENBERT BIO / VACHE QUI RIT BIO CHOIX DE FRUITS DE SAISON	SALADE DE TOMATES / SALADE DE CHOUX ROUGE LASAGNES DE LEGUMES (PLAT COMPLET) EMMENTAL / EDAM FROMAGE BLANC SUCRE BIO / YAOURT SUCRE BIO	CONCOMBRE BIO BULGARE CÔTE DE PORC GRILLÉE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAINT MORET FRUIT DE SAISON	PASTèque / MELLON SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX POIVRONS SEMOULE BIO TARTARE / CARRE FRAIS YAOURT AROMATISE / PETITS SUISSES SUCRES	FRIAND AU FROMAGE / CREPE AU FROMAGE COLOMBO DE POISSON MSC RIZ BIO MIMOLETTE / MORBIER CHOIX DE FRUITS DE SAISON