

Menus

Menu

Lundi 02 septembre au vendredi 06 septembre 2024

Lundi

Le Verre de Jus de Pommes
de la Rentrée

Carottes Râpées
au Mais

Pennes BIO,
Sauce Pesto de
Champignons

Mozzarella Râpé

Fruit

Bonne rentrée des classes !



Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Mardi

Salade de Tomates au
Vinaigre Balsamique

Cordon Bleu
de Volaille



OU

Pané de
Blé & Epinard



Petit Pois Carottes à la
Crème

Brie



Compote Pommes
Abricots
(individuel)



Mercredi

Salade
Verte



Omelette MAISON aux
Fines Herbes
(Lait & Œuf BIO)

Pdt Quartier
Aubergine Grillées

Comté



Clafoutis aux Cerises

Menu
Végétarien



Jeudi

Melon

Quiche Lorraine
(Porc)



OU

Quiche Fromage

Crudités

Madeleine

Smoothie Abricots
(Lait Alsace Lait)

Vendredi

Salade de Pdt
à l'Echalote &
Cornichons

Filet de Merlu



Sauce au Curry

Riz Pilaw



Courgettes Etuvées

Rondelé aux Noix

Fruit

LÉGENDE :

Label rouge

Recette végétarienne

Produit local

Poisson issu de la pêche durable

Viande française

BIO

A.O.P./I.G.P.

Menus

Menu

Lundi 09 septembre au vendredi 13 septembre 2024

Lundi

Salade de Concombre
à la Ciboulette

Merguez 
& Chipolata
OU
Falafels

Semoule 
Légumes Couscous

Fraidou

Crêpe Sucre

Mardi

Céleri  Rémoulade

Colin Meunière
& 
Quartier Citron

Blé 
Brocolis

Cantal 

Pastèque

Mercredi

Salade de Riz 
Composée 

Haut de Cuisse
de poulet Rôti 
OU

Pavé de Blé & Epinard
* * *

Haricots Verts 
Haricots Beurre 

Mimolette

Fruit 

Jeudi

Betteraves  aux Dés
de Pommes

Parmentier
de
Lentilles Corailles
à la Provençale

Salade
Verte

Brie 

Compote de Pommes
& Cassis

Vendredi

Salade de Cervelas
(Porc : France)
OU

Salade de Gruyère

Baeckeoffe 
de Boeuf
OU

Baeckeoffe
de Saumon

Munster 

Smoothie
aux Quetsches
(Lait Alsace Lait)

Clin d'œil à



LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale


Menus

Menu

Lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre 2024

Lundi

Salade de
Choux Fleurs à la Grecque

Tomate Farcie 
(Sans Porc), sauce Provençale
OU

Filet de Lieu Noir, 
Sauce Provençale

Riz **BIO** au Curcuma

Petit Suisse Nature

Banane 

Mardi

Radis Boule, 
Bibalakass

Boulettes d'Agneau à
l'Orientale
OU

Boulettes de Soja à
l'Orientale 

Bouलगour 
Ratatouille Orientale

Brie 

Smoothie Framboise
(Lait **BIO**)

Mercredi

Melon

Pizza
Forestière
Gratinée

Salade
Verte

Gorgonzola 

Clafoutis **MAISON** aux
Mirabelles  de Lorraine
(Lait **BIO**)

Menu
Végétarien

Jeudi

Salade de Tomates

Beignet de Poisson,
Sauce Cocktail **MAISON**


Petits Pois Carottes **BIO** à
la Crème

Boudoir

Crème Dessert Chocolat
(Individuel)

Vendredi

Salade de Courgettes au Maïs,
Vinaigrette aux Herbes

Saucisses 
de Strasbourg (porc),
moutarde d'Alsace
OU

Colin Pané, Mayonnaise

Purée de Pdt (Lait **BIO**)
Poireau Etuvé

Buche de Chèvre 

Fruit

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats Végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2024

Lundi

Betteraves BIO
à la Ciboulette

Filet de Lieu Noir,
Sauce au Curry



Pdt Vapeurs
Gratin de Navets

Edam



Donut's



Mardi

Salade
Verte



Spaghetti BIO
Bolognaise de Boeuf



OU

Spaghetti BIO
Bolognaise Végétarienne

Emmental
Râpé

Fruit



Mercredi

Salade Camarguaise
au Thon

Emincé de Veau
à la Provençale



OU

Emincé de Colin à la
Provençale

Céréales
Gourmandes



Sablé Breton

Flan MAISON à la Vanille
(Lait BIO)



Jeudi

Concombre
Tzatziki

Moussaka de
Lentilles

Salade Verte,
Vinaigrette à la Feta

Petit Moulé Nature

Moelleux Amandes & Miel
(Lait et Œuf BIO)

Spéciale Grèce



Vendredi

Salade de Riz BIO
Composée V.G.

Nuggets de Poulet,
Ketchup



OU

Nuggets de Blé,
Ketchup

Petit Pois & Carottes BIO
à la Crème

Cantal



Fruit



LÉGENDE :



Label rouge



Recette végétarienne



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



Viande française



BIO



A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2024

Semaine Européenne du Développement Durable

Lundi

Crudités, 
Vinaigrette à l'Orange

Mijoté de Poulet 
au Curry

OU

Mijoté de Colin 

Pennes BIO
Courgettes Etuvés

St Moret 

Fruit

Mardi

Salade
d'Haricots Verts

Filet de Saumon, 
Sauce Aurore

Boullgour 
Poêlée de légumes

Petit Suisse
Nature

Flan Nappé Caramel
(individuel)

Mercredi

Macédoine
de Légumes

Omelette **MAISON** aux
Lardons (Porc) 

OU

Omelette
MAISON à la Ciboulette
(œuf BIO et Lait BIO)

Pdt Vapeurs

Gouda 

Fruit

Jeudi

Salade de Tomates à la
Vinaigrette

Chili
Sin Carne

Riz 

Bleu d'Auvergne 

Brownie,
Crème Anglaise

**Menu
Végétarien**

Vendredi

Salade 
Verte

Coquillettes BIO
Carbonara au Porc
OU

Coquillettes BIO
Carbonara au Pesto V.G.

Mozzarella
Râpé

Fromage Blanc 
aux
Myrtilles

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale


Menus

Menu

Lundi 07 octobre au vendredi 11 octobre 2024

Lundi

Salade de Courgettes
au Basilic

Boulettes d'Agneau
au Jus 
OU
Boulettes de Soja

Blé 
Légumes Couscous

Rondelé

Fruit

Mardi

Salade Sicilienne au
Vinaigre Balsamique

Parmentier de Bœuf
à la Tomate
et au Thym
OU


Parmentier Végétarien
à la Tomate
et au Thym

Tomme Noire des
Pyrénées 

Yaourt Nature
Sucré 

**La Tomate sous
2 Formats**

Mercredi

Rosette (Porc : F) 
Cornichon
OU

Surimi, Mayonnaise

Mijoté de Porc au
romarin 
OU


Mijoté de Saumon au
Romarin 

Crozet à la Farine de
Sarrasin
Epinard Béchamel

Buche
de Chèvre 

Compote
Pommes Fraises

Jeudi

Salade de
Concombre
au Bibalakas 

Gnocchi
au
Pesto 

Poêlée de
Légumes Verts

Emmental
Râpé

Kiwi

**Clin d'Œil
A la Couleur
« Vert »**

Vendredi

Cèleri 
Rémoulade

Filet de Cabillaud,
Sauce Aïoli
MAISON Revisité

Pdt Vapeurs
Carottes Persillées

Comté 

Tarte Pommes

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus



Menu

Lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024

Fête du Goût : Des Couleurs en épices

Lundi

Celeri Rémoulade
au Cumin

Sauté de Bœuf 
au Paprika
OU
Filet de Hoki, Sauce au 
Paprika

Tortis
Tri Colore

Fondu Président

Dés de Mangue
au Jus Bora Bora

Mardi

Radis Blanc Vitaminés

Haut de Cuisse 
de Poulet Sauce Coco à la
Coriandre
OU

Falafels Sauce Coco à la
Coriandre

Boullgur 
Navets Béchamel

Gouda 

Compote Pomme Cannelle

**Menu
Végétarien**

Mercredi

Crème de Choux Fleurs au
Curcuma aux Croustons

Quiche au Fromage

Salade Verte BIO,
Vinaigrette aux Herbes de
Provence

Camembert

Flan MAISON
à la Vanille
Lait BIO

Jeudi

Macédoine de Légumes

Riz BIO
Au Curry
de Pois Chiche
& Légumes

Salade Iceberg

Fromage Frais
aux Fruits 

Moelleux Chocolat aux
Epices
(Lait & Œuf BIO)

Vendredi

Salade de Pdt à l'Echalote
& Cornichons

Filet de Colin,
Sauce Safranée

Petit Pois Carottes BIO
à la Crème

Munster 

Fruit 

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale