

SEMAINE 1

02/09/2024

AU

06/09/2024

Menu Végétarien

LUNDI 02/09/2024	MARDI 03/09/2024	MERCREDI 04/09/2024	JEUDI 05/09/2024	VENDREDI 06/09/2024
Concombres et ciboulette	Betteraves BIO et croûtons	Salade verte et maïs	Tomates BIO et basilic	Oeuf BIO mayonnaise sur salade
Pizza aux légumes et mozzarella	Filet de colin sauce forestière	Haut de cuisse de poulet LR rôtie	Sauté de bœuf BIO sauce thaï	Couscous aux pois chiches
Légumes de la pizza	Pommes de terres cubes rissolées AGRIR	Carottes BIO rôties au four et épices	Petits pois BIO à la coriandre	Semoule BIO et ses légumes
Fromage blanc BIO et sucre	Yaourt brassé fraise BIO	Camembert BIO	Vache qui rit BIO	Saint Nectaire
Fruit AGRIR	Melon AGRIR	Tarte aux pommes BIO	Poire au sirop et copeaux chocolat	Banane BIO
GOÛTERS Pain BIO & beurre Jus de fruits Compote de pommes	Pain BIO et carré frais Jus de fruits	Fruit BIO Madeleine BIO Lait BIO	Petit beurre Fruit BIO Lait BIO	Baguette viennoise BIO Yaourt BIO et sucre Compote BIO

Sous réserve de modifications.

Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Le Porc Français	SP : Sans Porc
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Bleu Blanc Cœur	

SEMAINE 2

09/09/2024

AU

13/09/2024

Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

	LUNDI 09/09/2024	MARDI 10/09/2024	MERCREDI 11/09/2024	JEUDI 12/09/2024	VENDREDI 13/09/2024
	Taboulé BIO à la menthe	Pastèque AGRIR	Rillettes de sardines	Salade verte	Radis & carottes BIO râpés au carré frais ciboulette
	Omelette aux fines herbes BIO	Egrené de bœuf BIO à la tomate	Émincé de volaille épicé	Lasagnes de légumes du soleil BIO	Moqueca de colin (tomates BIO, oignons BIO, lait coco, coriandre, poivrons, citron vert)
	Brocolis persillés BIO	Mélange de légumes BIO 3/4 Lentilles BIO 1/4	Tomates BIO et salade verte	Yaourt nature BIO et sucre	Épinards BIO 3/4 Pommes de terre CE2 1/4
	Bûchette 1/2 chèvre	Cantal	Fromage blanc BIO et coulis de fruits rouges	Fruits BIO	Saint Nectaire
	Fruits BIO	Mousse au chocolat BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruits BIO	Fondant au chocolat maison (compote BIO)
COÛTERS	Barre pâtissière à partager Lait BIO Compote BIO	Baguette BIO et confiture d'abricots Fruit BIO Lait BIO	Baguette BIO et chanteneige BIO Banane BIO	Fondant au chocolat maison Compote BIO Lait BIO	Baguette BIO et beurre Fruit BIO Fromage blanc BIO et sucre

Sous réserve de modifications.

Légende

	Label Rouge		Pêche responsable		Œufs Plein Air		Appellation d'Origine Protégée (AOP)		Viande Bovine Française (VBF)		Indication Géographique Protégée (IGP)		Le Porc Français	SP : Sans Porc
	Agriculture Biologique Europe		Volaille Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale (HVE)		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique (RUP)		Bleu Blanc Cœur	

SEMAINE 3

16/09/2024

AU

20/09/2024















Menu *Vegetarien*

Menu *Vegetarien*

	LUNDI 16/09/2024	MARDI 17/09/2024	MERCREDI 18/09/2024	JEUDI 19/09/2024	VENDREDI 20/09/2024
	Carottes râpées BIO coriandre	Concombres crème ciboulette	Houmous de pois chiches pesto et chips de maïs	Melon AGRIR	Oeuf BIO mayonnaise sur salade
	Émietté de saumon sauce crème à la julienne de légumes BIO	Haché végétal BIO à la mexicaine	Sauté de bœuf BIO	Dos de colin sauce au miel	Tartine (ail, herbes provence, olive verte, de tomate et mozzarella)
	Pennes BIO	Haricots rouges Riz BIO	Printanière de légumes CE2	Poêlée de légumes BIO Pommes de terre CE2	
	Emmental râpé	Cantal	Camembert BIO	Edam BIO	Yaourt BIO nature et sucre
	Panna cotta coulis fruits rouges	Cocktail de fruits au sirop	Fruit BIO	Pudding et compotée de pommes pruneaux	Banane BIO
GOÛTERS	Pain BIO et pâte à tartiner Fruit BIO Lait BIO	Baguette viennoise BIO Fruit BIO Jus de fruits	Baguette BIO et bâton chocolat Yaourt à boire BIO Jus de fruits	Madeleine BIO Lait BIO Fruit BIO	Pain BIO & samos Jus de fruits

Sous réserve de modifications.

Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Le Porc Français	SP : Sans Porc
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Bleu Blanc Cœur	

SEMAINE 4

25/03/2024

AU

29/03/2024















Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
Haricots verts BIO et croûtons	Salade grecque tomates BIO, concombres, olives noires, vinaigrette	Salade verte	Melon AGRIR	Salade de pâtes BIO pesto
Tagine de poulet LR	Sauté de veau BIO à la provençale	Boulgour BIO et lentilles BIO	Riz cantonnais (Riz BIO, petits pois BIO, oignons BIO, sauce soja salée)	Poisson pané et citron
Semoule BIO Légumes tagine	Pommes rissolées AGRIR	Mélange de légumes BIO	Courgettes BIO gratinées	
Edam BIO	Carré de l'Est	Fromage blanc BIO et sucre	Cantal	Yaourt brassé nature BIO et miel
Ananas BIO	Entremet vanille et coulis fruits rouges	Purée pomme abricots BIO et crumble	Pomme cuite caramel	Fruit BIO
GOÛTERS Baguette BIO et beurre Compote de pommes BIO Jus de fruits	Baguette BIO et barre chocolat Fruit BIO Lait BIO	Marbré cacao à partager Fruit BIO Lait BIO	Baguette viennoise BIO Fruit BIO Yaourt nature BIO et sucre	Baguette BIO et carré frais Compote BIO Jus de fruits

Sous réserve de modifications.

Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 CEufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Le Porc Français	SP : Sans Porc
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Bleu Blanc Cœur	