






SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Spaghetti bolognaise (PC) 	Carottes râpées 	Rillettes au thon	Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Colin meunière 	Goulasch de bœuf 	Coulommiers	Petits pois-carottes
 Pâtisserie	Purée	Carottes au jus	Fruit de saison 	Tartare nature
S/V: Spaghetti au thon	Fruit de saison 	Mousse au chocolat 		Banane
		S/V: Poisson pané		S/V: Poisson en sauce


 Plat Fait Maison

 Label Rouge


 Viande Bovine Française


 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison






- * Plat contenant du porc





MENUS SAINT MARD




SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V: Pané fromager</p>	<p>Pastèque </p> <p>Raviolini tomates mozzarella (PC)</p> <p>Cookie </p>	<p>Pizza tex Mex salade mixte (PC)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Quatre Quart</p> <p>S/V: Pizza au fromage</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poule au pot (PC) </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Nuggets de poisson</p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Boursin nature</p> <p>Compote de pommes-abricots</p>

 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison








- * Plat contenant du porc



MENUS SAINT MARD



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Escalope viennoise</p> <p>Petits pois à l'anglaise</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson meunière</p>	<p>Merlu sauce provençale </p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Brie</p> <p>Banane</p>	<p>Filet de poulet grillée</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Salade Athéna</p> <p>Steak haché de bœuf au paprika</p> <p>Pommes quartiers</p> <p>Donuts</p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Omelette basquaise Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Palet breton </p>


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison




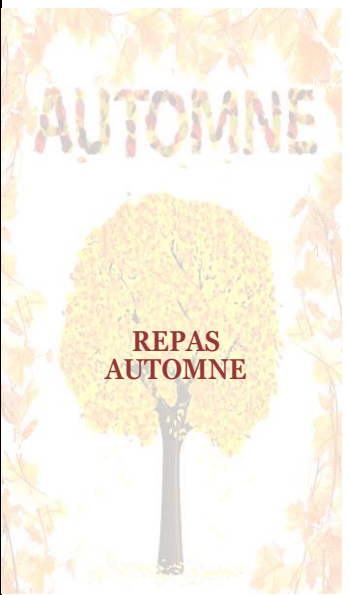

* Plat contenant du porc



MENUS SAINT MARD



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Mousse aux marrons</p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Tomate farcie veggie Riz</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Bœuf façon moussaka (pc) </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière</p>		<p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison </p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc