

# MENUS DU 02 AU 27 SEPTEMBRE 2024

## LUNDI 02 SEPTEMBRE 2024

Pain & Melon bio  
Tagliatelles ½ complète bio & Carbonara (VOF) bio,  
Yaourt aromatisé

## LUNDI 09 SEPTEMBRE 2024

Pain & Frisée aux croûtons bio,  
Tortilla au fromage bio,  
(Œufs, oignons, pommes de terre, herbes de Provence, emmental)  
Yaourt à la fraise bio la ferme de Traon Bihan

## LUNDI 16 SEPTEMBRE 2024

Pain & Maïs au chèvre bio,  
Navarin de mouton (VOF) au jus & Haricots blancs  
Fruit de saison bio

## LUNDI 23 SEPTEMBRE 2024

Pain & Macédoine de légumes  
Rôti de porc aux pruneaux (VOF) bio,  
& Mélange 4 céréales bio  
Fourme d'Ambert AOP & Fruit de saison bio

## MARDI 03 SEPTEMBRE 2024

Pain bio & Tomates vinaigrette bio,  
Brochettes de dinde (VOF) & Semoule épicée bio,  
Flan nappé caramel

## MARDI 10 SEPTEMBRE 2024

Pain bio Salade niçoise bio,  
Noix de veau pâtissière (VOF) sauce champignons bio & Légumes au four  
Gouda & Fruit de saison bio

## MARDI 17 SEPTEMBRE 2024

Pain bio & Céleri rémoulade  
Blanquette de poulet (VOF) & Riz pilaf  
Fruit de saison bio & Petits suisses sucré

## MARDI 24 SEPTEMBRE 2024

Pain bio & Salade mimolette ciboulette bio,  
Bœuf aux olives (VOF) & Petit pois et carottes bio  
Ile flottante

## JEUDI 05 SEPTEMBRE 2024

Pain & Concombre bulgare bio,  
Sauté de porc sauce colombo (VOF-BBC) & Purée verte bio,  
Buchette lait vache/chèvre & Compote de pomme bio

## JEUDI 12 SEPTEMBRE 2024

Pain & Betteraves au persil bio,  
Hachis Parmentier (VOF) bio,  
& Salade verte bio  
Brie bio & Salade de fruits

## JEUDI 19 SEPTEMBRE 2024

Pain & Tomate mozzarella bio,  
Crêpinettes de porc (VOF) sauce moutarde & Haricots verts bio  
Liégeois au chocolat

## JEUDI 26 SEPTEMBRE 2024

Pain & Salade composée bio,  
Poisson du jour sauce aux moules & Boulgour bio  
Coulommiers & Compote de pomme-poire bio

## VENDREDI 06 SEPTEMBRE 2024

Pain & Salade fraîcheur bio,  
Boulettes de pois chiches sauce blanche & Risotto de courgettes  
Tomme blanche & Fruit de saison bio

## VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024

Pain & Carottes râpées à l'emmental bio,  
Poisson du jour sauce fenouil & Julienne de légumes/ blé bio  
Tarte Normande

## VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2024

Pain & Salade de quinoa épicée bio,  
Curry de carottes aux amandes (Carottes, raisins, oignons, lentilles corail, paprika, curry, persil, amande) bio,  
Yaourt au sucre de canne bio

## VENDREDI 27 SEPTEMBRE 2024

Pain & Taboulé aux lentilles corail bio,  
Pizza au fromage & Salade verte bio  
Yaourt aux fruits mixés

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur / # : Pêche durable / bio, : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale



# MENUS DU 30 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2024

## LUNDI 30 SEPTEMBRE 2024

Pain & Endive à l'édam  
Chili de légumes **bio.** & Semoule complète bio  
Fruit de saison bio

## LUNDI 07 OCTOBRE 2024

Pain & Soupe courgette vache qui rit **bio.**  
Poisson du jour sauce citron & Spirales ½ complète bio  
Fruit de saison bio

## LUNDI 14 OCTOBRE 2024

Pain & Salade de pois chiches **bio.**  
Risotto de potimarron **bio.**  
Yaourt sucré bio la ferme de Traon Bihan

## MARDI 01 OCTOBRE 2024

Pain bio & Méli-mélo de mâche **bio.**  
Saucisse fumée (VOF) & Lentilles vertes bio  
Fromage blanc à la vanille

## MARDI 08 OCTOBRE 2024

Pain bio & Salade d'avocats **bio.**  
Paëlla maison & Petits suisses aux fruits  
Fruits de saison bio

## MARDI 15 OCTOBRE 2024

Crème Dubarry **bio.**  
Filet mignon aux herbes (VOF) & Salsifis à l'ail  
Yaourt aromatisé & Fruit de saison

## JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Pain & Betteraves vinaigrette **bio.**  
Bœuf bourguignon (VOF) **bio.** & Coquillettes ½ complète bio  
Camembert bio & Fruit de saison bio

## JEUDI 10 OCTOBRE 2024

Pain & Salade de pousses de soja **bio.**  
Omelette du chef & Poêlée brocolis champignons **bio.**  
Fromage blanc aux fruits

## JEUDI 17 OCTOBRE 2024

  
Pâté d'humain  
Asticots au fromage et à la viande **bio.**  
Dessert empoisonné

## VENDREDI 04 OCTOBRE 2024

Pain & Pommes de terre/sardines  
Poulet façon fafa (VOF) & Poêlée du marché  
Petit pont l'évêque AOP & Fruit de saison bio

## VENDREDI 11 OCTOBRE 2024

Pain & Cœur de palmier en salade **bio.**  
Sauté de veau au jus & Gratin dauphinois **bio.**  
Crème dessert onctueuse caramel

## VENDREDI 18 OCTOBRE 2024

Pain & Piémontaise **bio.**  
Gratiné de poulet en sauce & Carottes vichy **bio.**  
Compotes pomme banane bio  
Spéculos

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur / # : Pêche durable / **bio.** : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale

