

MENU SCOLAIRE

Du lundi 02 au vendredi 06 octobre 2023

Lundi 02 octobre

Tomate vinaigrette	OU	Salade iceberg	
Haut de cuisse de poulet français	OU	Lasagne végétale	
Riz à paëlla	OU	Yaourt aromatisé	
Fromage blanc sucré	OU		

Mardi 03 octobre

Concombre à la crème	OU	Betteraves vinaigrette	
Pavé haché de veau sauce diable	OU	Omelette nature	 
Petits pois et carottes	OU	Epinars béchamel	
Saint Paulin	OU	Gouda	 
Semoule au lait au caramel en pot	OU	Riz au lait en pot	



Mercredi 04 octobre

Carottes râpées vinaigrette	OU	Macédoine mayonnaise	
Pavé de hoki sauce aurore	OU	Boulettes de pois chiche	
Pommes de terre Smile	OU	Riz	
Fromage blanc vanille	OU	Velouté fruit	

Gouter : Banane et madeleines



Jeudi 05 octobre

Taboulé	OU	Salade de blé provençale	
Filet de poulet français sauce normande	OU	Égréné végétal sauce tomate	
Haricots verts	OU	Poêlée provençale	
Fourme d'Ambert	OU	Fromage frais nature	
Poire	OU	Banane	

Vendredi 06 octobre

Rôti de bœuf français sauce forestière	OU	Fèves et brunoise sauce tomate	
Pommes de terre Dauphine	OU	Spaghetti	
Tome noire	OU	Gruyère râpé	
Raisin	OU	Orange	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché



Viande
bovine
française



Le porc français



Volaille
française



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Légumes
Origine France



Lait collecté
en France



Lait 100%
français



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit de notre
terroir



Origine France

MENU SCOLAIRE

Du lundi 09 au vendredi 13 octobre 2023

Lundi 09 octobre

Betteraves vinaigrette	OU	Macédoine mayonnaise	
Œufs durs français à la béchamel	OU	Palet végétal sauce normande	
Carottes	OU	Jardinière de légumes	
Milanette	OU	Rouy	
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise	

Mardi 10 octobre

Fricadelle de volaille française sauce tomate	OU	Egréné végétal
Torti	OU	Boulgour
Coulommiers	OU	Cantadou
Pomme	OU	Orange



Mercredi 11 octobre

Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet français	OU	Chili de légumes
Haricots verts	OU	Brocolis
Carré de l'Est	OU	Saint Nectaire
Raisin	OU	Banane

Goûter : Baguette tradition et barre de chocolat



Jeudi 12 octobre

Carottes râpées vinaigrette	OU	Salade iceberg
Brandade de poisson	OU	Boulettes de pois chiches
Fromage blanc aux fruits	OU	Haricots coco sauce tomate
		Yaourt sucré

Vendredi 13 octobre

Salade strasbourgeoise	OU	Taboulé
Sauté de bœuf sauce tomate	OU	Pané fromager
Petits pois	OU	Julienne de légumes
Vache qui rit	OU	Petit suisse nature
Liégeois vanille	OU	Crème dessert caramel

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Viande
bovine
française



Le porc français



Volaille
française



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Légumes
Origine France



Lait collecté
en France



Lait 100%
français



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture



Produit de notre
terroir



Origine France

MENU SCOLAIRE

Du lundi 16 au vendredi 20 octobre 2023

Lundi 16 octobre

Chipolata   OU
Coquillettes OU
Tome noire  OU
Raisin OU

Chili de légumes
Riz
Kiri  OU
Poire


Mardi 17 octobre


Pâté de campagne OU
Pavé de hoki sauce crème aneth  OU
Poêlée provençale OU
Cantal  OU
Banane OU

Salade de lentilles  OU
Boulettes de pois chiches  OU
Haricots beurre   OU
Fromage blanc nature  OU
Orange

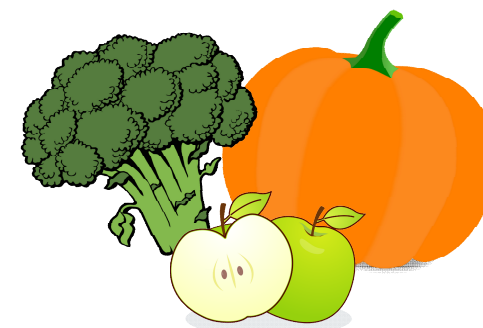


Mercredi 18 octobre


Carottes râpées vinaigrette  OU
Sauté de bœuf sauce forestière  OU
Semoule OU
Fromage blanc vanillé  OU



Brocolis vinaigrette
Emincés végétal sauce tomate
Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé  OU

Goûter : Flan pâtissier








Jeudi 19 octobre

Salade iceberg OU
Palette 1/2 sel de porc français sauce diable OU
Purée de potiron OU
Emmental  OU
Eclair au chocolat OU

Céleri rémoulade
Pané blé épinards emmental
Petits pois
Coulommiers   OU
Semoule au lait

Vendredi 20 octobre

Chou blanc et lardons vinaigrette OU
Filet de poulet français sauce marengo OU
Pommes de terre cubes sautées OU
Yaourt au sucre de canne   OU

Concombre à la crème
Omelette nature   OU
Haricots coco à la tomate
Velouté fruit  OU

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU CENTRE DE LOISIRS




Du lundi 23 au vendredi 27 octobre 2023

Lundi 23 octobre

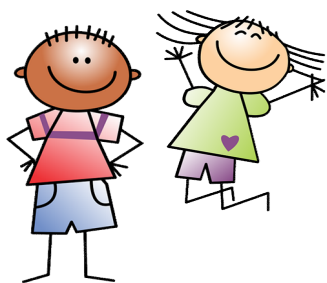
Taboulé	OU	Salade de blé provençale	
Langue de bœuf sauce tomate	OU	Chili de légumes	
Haricots verts 	OU	Carottes	
Chèvre 	OU	Chanteneige	
Poire	OU	Orange	

Goûter : Baguette tradition  et confiture

Mardi 24 octobre

Salade iceberg	OU	Carottes rapées vinaigrette	
Carbonara	OU	Palet végétal sauce tomate	
Torti	OU	Riz	
Velouté Fruix 	OU	Fromage blanc sucré	

Goûter : Purée de poires et madeleines



Mercredi 25 octobre

Betteraves vinaigrette	OU	Coleslaw	
Sauté de dinde française sauce forestière	OU	Dahl de lentilles 	
Flan de courgettes	OU	Saint Nectaire 	
Camembert 	OU	Crème dessert vanille 	
Riz au lait caramel 	OU		

Goûter : Banane et gâteaux secs




Jeudi 26 octobre

Fricadelle de volaille française sauce normande	OU	Egréné végétal sauce tomate	
Blé aux petits légumes	OU	Pommes de terre cubes sautées	
Kiri 	OU	Bleu douceur 	
Liégeois chocolat 	OU	Crème dessert pralinée 	

Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat

Vendredi 27 octobre

Salami	OU	Feuilleté au fromage	
Poisson pané 	OU	Falafel menthe et coriandre	
Poêlée provençale	OU	Jardinière de légumes	
Emmental 	OU	Petit suisse nature 	
Raisin noir	OU	Pomme 	

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU CENTRE DE LOISIRS



Du lundi 30 octobre au vendredi 03 novembre 2023

Lundi 30 octobre

Sauté de bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise	
Torti 3 couleurs 	OU	Blé aux petits légumes 	
Camembert	OU	Fromage frais aux noix	
Raisin blanc	OU	Poire	

Goûter : Madeleines et purée pomme fraise

Mardi 31 octobre

Concombre à la crème	OU	Chou rouge et dés d'emmental	
Aiguillettes de volaille française sauce normande	OU	Lentilles 	
Brocolis	OU	Carottes 	
Saint Paulin	OU	Rouy 	
Mousse au chocolat 	OU	Mousse au citron 	

Goûter : Baguette tradition  et confiture



Mercredi 01 novembre

FÉRIÉ



Jeudi 02 novembre

Haricots verts et thon	OU	Carottes râpées vinaigrette	
Omelette nature 	OU	Pané blé épinards emmental 	
Epinards béchamel	OU	Julienne de légumes	
Tome noire 	OU	Kiri 	
Riz au lait en pot 	OU	Tarte aux pommes	

Goûter : Purée pomme banane et gâteaux secs

Vendredi 03 novembre

Pavé de hoki sauce dieppoise 	OU	Pois chiches et légumes à couscous	
Riz safrané	OU	Semoule	
Saint Nectaire 	OU	Yaourt nature velouté 	
Clémentines 	OU	Banane	

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.