

Menus de la Semaine du 5 au 9 Aout 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Filet de merlu MSC sauce citron	Radis beurre	Cordon Bleu	Menu Végétarien Tomates Bio vinaigrette
Cuisse de poulet LR au jus	Carottes et petits pois	Veau haché LR	Duo de courgettes et riz	Nuggets de fromage
Blé Bio	Fromage : Saint Nectaire AOP	Purée de pommes de terre	Fromage Saint Paulin	Pâtes coquillettes Bio
Yaourt nature Bio	Fruit de saison Bio	Fromage blanc	Fruit de saison Bio	Compote de pomme
Barre bretonne	Pain et confiture	Biscuit Napolitain	Viennoiserie chocolat	Pain et barre de chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes
Eau de source	Jus de fruit 100% pur jus	Eau de source	Eau de source	Eau de source

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 12 au 16 Aout 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Escalope de Dinde LR </p> <p>Petits pois et riz</p> <p>Fromage : Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Steak Hachés </p> <p>Purée Patate douce</p> <p>Fromage emmental</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Concombres Bio, vinaigrette et fromage edam  </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Ratatouille et semoule Bio </p> <p>Glace</p>	<p>Menu sans viande</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Omelette Bio Nature </p> <p>Pates Tortis-Gruyère</p> <p>Petit filou</p>	<p>Filet de colin MSC pané et quartier de citron </p> <p>Pot Persillées</p> <p>Yaourt nature Bio  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>
<p>Pain et miel</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Jus fruits 100% pur jus</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>	<p>Biscuit Napolitain</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



















Plat du chef



Menus de la Semaine du 19 au 23 Aout 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
<p>Filet de cabillaud MSC sauce crème </p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Salade de courgettes et carottes râpées</p> <p>Escalope de dinde LR </p> <p>Riz Bio </p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Pizza mozzarella, champignons et olives</p> <p>Salade verte Bio  </p> <p>Fromage blanc et sucre issu du commerce équitable   </p> <p>Compote Pommes Fraises</p>	<p>Nuggets de Poulet </p> <p>Pommes Noisettes ketchup</p> <p>Fromage: Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Tomate basilic et dés d'emmental</p> <p>Spaghettis bolognaise</p> <p>Muffin </p>
Pain et confiture	Pain et confiture	Pain et barre chocolat	Biscuit Napolitain	Barre bretonne
Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison
Jus de fruits 100% pur jus	Eau de source	Jus de fruit 100% pur jus	Eau de source	Eau de source

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef
















SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 26 au 30 Août 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres sauce fromage blanc	Tajine de bœuf charolais 	Menu sans viande	Rôti de porc LR / Rôti de dinde LR	Carottes râpées Bio et fromage mimolette 
Escalope de dinde LR 	Semoule	Omelette nature Bio et ketchup 	Courgettes et riz	Filet de colin meunier citron
Frites et ketchup	Petit filou	Pâtes Penne Bio au gruyère 	Fromage: Cantal  	Printanière de légumes
Compote pomme fraise	Fruit de saison Bio 	Yaourt nature Bio et sucre issu du commerce équitable   	Fruit de saison Bio  	Beignet aux pommes
Pain et confiture	Pain et miel	Barre bretonne	Biscuit Napolitain	Pain et confiture
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison
Eau de source	Jus fruits 100% pur jus	Eau de source	Eau de source	Eau de source

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

