

Menu

Élémentaire
Du 2 au 6 septembre 2024

Lundi

C'est la rentrée !

Melon charentais
Filet de poisson pané
et citron
Coquille bio
Camembert bio
Compote framboise
Pain bio

Mardi

Repas froid

Salade de lentilles
Rôti dinde
et sauce ketchup
Œufs durs mayonnaise
Salade de tomates bio
Fromage blanc
stracciatella du chef
Fruit de saison
Pain bio

Mercredi

Taboulé à la semoule bio

Sauté de porc
sauce fermière
Sauté de poulet
Sauce fermière
Carotte bio
à l'étuvée
Edam bio
Fruit de saison
Pain bio
Madeleine
Fromage frais (petits-
suisses) aux fruits

Jeudi

LA PRUNE

Concombre
Sauce aux fines herbes
(persil, ciboulette, ail)
Blanquette de veau bio
Blanquette de colin
Riz bio pilaf
Cheddar
Tarte aux prunes
Pain bio

Vendredi

MENU VEGETARIEN

Pastèque
Quiche aux légumes du
chef
Salade verte
Saint-Paulin
Crème au chocolat bio
Pain bio

Menu

Élémentaire
Du 9 au 13 septembre 2024

Lundi

MENU VEGETARIEN

Salade de tomate

Curry de courgettes et
pomme de terre

Boulgour
au beurre

Saint Nectaire
Tomme grise bio

Fruit de saison

Pain bio

Mardi

Salade de riz au thon

Filet de hoki vapeur

Gratin de brocolis

Fromage frais « Petit-
suisse » sucré

Fruit de saison

Pain bio

Mercredi

Carotte bio râpée

Sauté de bœuf
façon Carbonnade
flamande (pain d'épices)

Gnocchi

Comté

Compote de poire

Pain bio

Fruit frais
Crème dessert vanille

Jeudi

Compose ta salade verte
(accompagnée de
croûtons ou oignons frits)

Omelette bio
au fromage

Purée de carottes

Tomme blanche

Marbré chocolat du chef
et crème anglaise

Pain bio

Vendredi

Macédoine mayonnaise
Salade d'haricots verts

Poulet bio rôti
Saucisse végétarienne

Frites au four

Fromage frais Chanteneige
bio


Duo pomme-poire à la
cannelle


Pain bio

Menu


Élémentaire
Du 16 au 20 septembre 2024

Lundi


Taboulé de céréales
Salade de boulgour bio 

Filet de colin 
au coulis de tomate

Purée de brocolis

Tomme catalane
Saint Paulin 

Fruit frais

Pain bio 

Mardi

MENU VEGETARIEN

Tzatziki
(Concombre à la crème)
Salade de tomate,
vinaigrette ciboulette

Cari de lentilles aux
carottes

Blé bio 


Cheddar
Emmental

Compote d'abricots

Pain bio 

Mercredi

Melon charentais

Emincé de poulet bio 
au jus

Haricot vert au beurre

Brie

Semoule au lait du chef

Pain bio 

Fruit de saison
Brioche

Jeudi

Betterave bio 

Sauté d'agneau
À la sauge et au romarin
Colin en sauce à la sauge
et romarin

Spaghetti

Yaourt nature bio sucré 
Yaourt aux fruits bio 

Fruit de saison

Pain bio 

Vendredi

LA BLETTE

Céleri rémoulade légère
Coleslaw (chou et carotte)

Gratin au jambon de
dinde **et blette en**
béchamel

Gratin de blette au
fromage

Salade verte

Edam
Cantal 

Flan pâtissier du chef

Pain bio 

Menu

Élémentaire
Du 23 au 27 septembre 2024

Lundi

Compose ta salade de
concombre
(émincé de féta ou de
thon)

Fricassée de volaille bio
aux champignons
Galette de sarrasin aux
champignons

Pomme de terre rôtie
provençale

Fromage fondu Vache qui
rit
Fromage frais Rondelé

Compote framboise

Pain bio

Mardi

Salade coquille bio
au surimi

Filet d'Eglefin vapeur

Gratin de butternut au
parmesan

Pont l'Evêque
Saint-Nectaire

Fruit frais

Pain bio

Mercredi

Houmous de brocolis et
toast

Blanquette de veau

Riz pilaf

Ossau-Iraty

Fruit frais

Pain bio

Quatre quarts
Compote

Jeudi

MENU VEGETARIEN

Compose ta salade de
haricot vert

Quiche aux fromages

Salade verte

Smoothie choco-banane

Pain bio

Vendredi

Carotte bio râpée
Courgette bio râpée à la
menthe

Poulet label
Au jus
Ragoût de pois chiche

Garniture couscous bio
(semoule et légumes)

Flan gélifié à la vanille
Flan gélifié au caramel

**Crumble de pomme-poire
du chef**

Pain bio