

Menu

Élémentaire
Du 30 au 4 octobre 2024

Lundi



MENU VEGETARIEN

Céleri rémoulade
Chou blanc

Dahl de de lentilles
et riz basmati

Carottes bio
à la crème

Fromage fondu SAMOS
Fromage fondu KIRI

Semoule au lait du chef

Pain bio

Mardi

Chou fleur vinaigrette
Salade de maïs, haricot
rouge et concombre

Filet de colin
à l'aneth

Potatoes

Emmental
Mimolette

Fruit de saison

Pain bio

Mercredi

Salade verte, dés de fromage
et croûtons

Poulet rôti

Gratin de fenouil

Tomme blanche

Poire sauce au chocolat du
chef

Pain bio

Banane
Gaufre liégeoise

Jeudi

Betteraves vinaigrette
Haricots verts en salade

Sauté de bœuf bio
aux raisins secs
Filet de colin

Farfalles bio

Tomme noire
Saint-Nectaire

Fruit de saison

Pain bio

Vendredi

Salade de tomates
vinaigrette au balsamique
Carottes râpées

Emincé de dinde
Au lait de coco et curry
Omelette aux pomme de
terre

Brocolis bio

Yaourt bio à la vanille
Yaourt bio aux fruits

Fondant au chocolat du chef

Pain bio

Menu

Élémentaire
Du 7 au 11 octobre 2024

Lundi

Radis beurre

Sauté de veau
Façon marengo
Bolognaise végétale

Riz bio pilaf

Ossau-Iraty
Fromage frais Rondelé nature

Fruit de saison

Pain bio

Mardi

Le potimarron

MENU VEGETARIEN

Macédoine mayonnaise
Rôpé de courgette
mayonnaise aux herbes (persil,
estragon)

Blé bio aux légumes et
potimarron

Salade iceberg vinaigrette

Tomme catalane
Edam

Crème dessert chocolat
Crème dessert vanille

Pain bio

Mercredi

Chou fleur sauce cocktail

Rôti de dinde
crème au cumin

Coquille bio
au beurre

Pont l'évêque

Fruit de saison bio

Pain bio

Compote
Cake à la confiture
de fraise

Jeudi

Carotte râpée
Chou blanc bio
aux graines de sésame

Filet de colin pané
et citron

Haricot plat au beurre

Cheddar
Cantal

Flan pâtissier

Pain bio

Vendredi

Concombre
Chou rouge

Poulet bio
façon poule au pot
Cari de lentilles

Légumes du pot au feu (pomme
de terre, poireaux, carotte, navet,
céleri)

Fromage frais Chanteneige bio
Fromage fondu Kiri bio

Compote de pommes et poire à
la vanille

Pain bio

Menu

Élémentaire

Du 14 au 18 octobre 2024

Semaine du goût et de la découverte
Les saveurs du monde

Lundi

Salade de riz bio 
d'automne (riz, carotte, olive,
noix, maïs)

Sauté de dinde bio 
sauce à la mangue
Galette de soja

Brocolis bio 
gratiné à l'emmental

Mimolette
Emmental

Fruit de saison

Pain bio 

Mardi

Betterave bio 
au vinaigre de framboise

Sauté de porc au caramel 
Façon cassolette de colin

Purée à la patate douce

Fromage blanc aux biscuits
Granola
Fromage blanc sucré et
vermicelle

Fruit de saison

Pain bio 

Mercredi

MENU VEGETARIEN 

Chou blanc, pomme, poire
râpée vinaigrette

Lasagnes ricotta épinard

Salade verte

Brie bio 

Tapioca au lait de coco du
chef

Pain bio 

Fruit frais
Pain et chocolat

Jeudi

Salade de haricots verts bio 
et maïs

Sauté de bœuf 
à l'indienne
Boulettes de pois chiche à
l'indienne

Spaghetti bio 

Tomme grise bio 
Fromage fondu Samos

Salade de fruits frais de saison

Pain bio 

Vendredi

Salade de chou rouge,
orange et noix

Filet de colin 
sauce cacao et citron vert

Panais et carottes rôtis

Fromage frais Petit-suisse aux
fruits
Fromage frais Petit-Suisse
nature sucré

Cake aux amandes et au
chanvre du chef

Pain bio 

Menu

Élémentaire
Du 21 au 25 octobre 2024

Lundi

Potage aux légumes

Poulet rôti label



sauce tomate

Semoule bio



Cantal



Fruit de saison

Pain bio



Fromage frais Petit-Suisse
Gaufre liégeoise

Mardi

Carotte râpée

Saucisse de volaille

Gratin de butternut aux
noisettes et parmesan

Comté



Compote de pommes à la
vanille

Pain bio



Brioche
Fruit frais

Mercredi

Velouté aux légumes

Filet de colin
sauce basilic



Blé bio



Coulommiers

Salade de fruits frais de saison

Pain bio



Yaourt à la vanille
Pain et confiture

Jeudi

MENU VEGETARIEN



Céleri
Sauce au yaourt citronnée

Quiche aux légumes du chef

Salade verte

Tomme noire des Pyrénées



Polenta façon riz au lait
chocolat

Pain bio



Madeleine au chocolat
Compote de pomme bio



Vendredi

Duo de choux (blanc et
rouge) vinaigrette

Blanquette de veau bio



Riz pilaf

Tomme blanche

Yaourt bio aux fruits mixés



Pain bio



Fruit frais
Biscuit au chocolat



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale