



Semaine du 04 au 08 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Concombres bulgare</u>	<u>Tomates vinaigrette</u>	<u>Œufs durs mayonnaise</u>
Plats Protidiques	<u>Boulettes de veau, sauce barbecue</u>	<u>Poisson pané</u>	<u>Poulet rôti</u>	<u>Jambon HVE , sauce dijonnaise</u>	<u>Pâtes Napolitaine aux légumes</u> <u>(plat complet)</u>
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Riz</u>	
Fromage Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Tome noire</u>	<u>Fraidou</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Mousse au chocolat au lait</u>	<u>Fruit</u>	<u>Nappé caramel</u>	<u>Gâteau aux courgettes et chocolat "Maison"</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 11 au 15 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Melon</b>	<b>Saucisson à l'ail</b>	<b>Salade fraîcheur (concombres, pastèque)</b>	<b>Salade de blé à la provençale</b>	<b>Salade Happy (chou rouge, carottes, raisins secs, pomme fruit, radis rondelle, vinaigrette)</b>
Plats Protidiques	<b>Chipolatas grillées</b>	<b>Paupiette de veau charcutière</b>	<b>Rôti de bœuf VBF froid</b>	<b>Omelette nature</b>	<b>Poisson meunière, ketchup</b>
Accompagnements	<b>Printanière de légumes</b>	<b>Haricots beurre</b>	<b>Purée</b>	<b>Duo de carottes jaunes et oranges</b>	<b>Pommes sautées</b>
Fromage Laitage	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Emmental</b>	<b>Vache Picon</b>	<b>Camembert</b>
Desserts	<b>Galette bretonne (biscuit)</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Cake aux fruits confits</b>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 18 au 22 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade du chef (salade, tomates, maïs, fromage)</u>	<u>Carottes râpées vinaigrette</u>	<u>Tomates et fêta</u>	<u>Melon</u>	<u>Concombres, tomates, maïs vinaigrette</u>
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu</u>	<u>Poulet rôti, sauce forestière</u>	<u>Pavé de poisson blanc dieppoise</u>	<u>Boulettes végétales, sauce tomate basilic</u>	<u>Marmite de poisson, sauce crème</u>
Accompagnements	<u>Petits pois, carottes</u>	<u>Coquillettes</u>	<u>Pommes vapeur</u>	<u>Semoule</u>	<u>Purée d'épinards et pommes de terre</u>
Fromage Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Carré Ligueil</u>	<u>Cantafrais</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Saint Paulin</u>
Desserts	<u>Yaourt velouté fruits</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Ile flottante, crème anglaise</u>	<u>Gâteau au yaourt "Maison"</u>	<u>Fruit de saison</u>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs*

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison














Produit végétarien



Produit bio





Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b><u>Cervelas</u></b>	 <b><u>Concombres</u></b>	 <b><u>Pamplemousse et sucre</u></b>	<b><u>Œufs mayonnaise</u></b>	 <b><u>Tomates</u></b>
Plats Protidiques	  <b><u>Rôti de dinde à l'estragon</u></b>	<b><u>Saucisse de Toulouse HVE</u></b>	  <b><u>Escalope de volaille normande</u></b>	 <b><u>Nuggets de blé</u></b>	<b><u>Accras de poisson</u></b>
Accompagnements	<b><u>Haricots beurre</u></b>	<b><u>Frites au four</u></b>	<b><u>Riz</u></b>	<b><u>Purée de pommes de terre</u></b>	<b><u>Gratin de choux fleurs</u></b>
Fromage Laitage	<b><u>Camembert</u></b>	<b><u>Yaourt aromatisé</u></b>	<b><u>Tome noire</u></b>	<b><u>Suisse sucré</u></b>	<b><u>Emmental</u></b>
Desserts	<b><u>Crème dessert vanille</u></b>	<b><u>Galette Saint Michel (biscuit)</u></b>	<b><u>Entremets chocolat</u></b>	 <b><u>Fruit de saison</u></b>	  <b><u>Génoise chocolat</u></b>

**Suggestion Convivio**

(R) Plat contenant du porc

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs***HVE: Haute Valeur Environnementale**  Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local



Produit de saison








Produit végétarien



Produit bio








Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <b>Carottes râpées</b>	<b>Salade de blé aux p'tits légumes</b>	<b>Macédoien, sauce cocktail, crevettes et surimi</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Crêpe au fromage</b>
Plats Protidiques	<b>Palette de porc aux lentilles</b>  <b>(plat complet)</b>	<b>Boulettes de boeuf, sauce poivre</b> 	<b>Emincé de volaille Tex Mex</b>	 <b>Chili sin carné</b>	<b>Gratiné de poisson au fromage</b>
Accompagnements		<b>Petits pois</b>	<b>Coquillettes</b>	<b>Riz</b>	<b>Butternuts et carottes</b>
Fromage Laitage	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Suisse sucré</b>	<b>Brie</b>	<b>Edam</b>	<b>Tomme noire</b>
Desserts	<b>Madeleine</b>	 <b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme, banane</b>	<b>Dessert lacté vanille</b>	<b>Gâteau aux pommes "Maison"</b>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs***HVE: Haute Valeur Environnementale** Viande Française (bœuf, porc, volaille) Produit local Produit de saison Produit végétarien Produit bio



Semaine du 9 au 13 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Ceuf dur et dosette mayonnaise</u> *	<u>Chou blanc au fromage</u>	<u>Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette</u>	<u>Tomate et concombre nature</u> *	<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>
Plats Protidiques	<u>Falafels de fèves à la menthe dosette de ketchup</u>	<u>Rougail saucisse (#)</u>	<u>Haché au bœuf sauce au bleu</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</u>	<u>Curry de poisson</u>
Accompagnements	<u>Duo de carottes jaunes et oranges</u>	<u>Riz créole</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Purée de brocolis</u>
Fromage Laitage	<u>Brie</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Carré président</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Compote pomme abricot</u> *	<u>Fruit frais</u>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio



Semaine du 16 au 20 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Cervelas (#)</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)</b>	<b>Velouté de légumes</b>	<b>Céleri rémoulade</b>
Plats Protidiques	<b>Rôti de dinde vallée d'auge</b>	<b>Chipolatas grillées nature (#)</b>	<b>Lasagne bolognaise VBF</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Beignets de calamar nature</b>
Accompagnements	<b>Gratin de choux fleurs</b>	<b>Lentilles cuisinées maison</b>	<b>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</b>	<b>Purée de patate douce</b>	<b>Ratatouille</b>
Fromage Laitage	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Gouda</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Emmental</b>	<b>Carré président</b>
Desserts	<b>Fruit frais</b>	<b>Compote de pommes HVE</b>	<b>Sablé des Flandres</b>	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Cake pépites de chocolat</b>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison




Produit végétarien



Produit bio



VACANCES					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de quinoa</u>	 <u>Carottes rapées vinaigrette</u>	<u>Paté de campagne nature (#)</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>
Plats Protidiques	<u>Boulette de veau au jus</u>	<u>Saucisses Knack aux haricots blancs (#)</u> <u>(plat complet)</u>	<u>Colombo de volaille</u>	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage</u>
Accompagnements	<u>Haricots berts</u>		<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Purée de brocolis</u>
Fromage Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	<u>Galette bretonne</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Donut's</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Compote pomme fraise</u>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio





Semaine du 30 Octobre au 03 Novembre 2023



	HAPPY HALLOWEEN		VACANCES		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salami (#)</u>	<u>Salade de blé tomate cornichons mimolette vinaigrette</u>		<u>Salade de pomme de terre tomates œufs mayonnaise</u>	<u>Salade Iceberg carottes et fromage</u>
Plats Protidiques	<u>Pilons de poulet au paprika</u>	<u>Nugget's de volaille</u>		<u>Tarte au fromage</u>	<u>Marmite de poisson tomates cerise épinard</u>
Accompagnements	<u>Coquillettes</u>	<u>Purée de potiron</u>		<u>Ratatouille</u>	<u>Riz créole</u>
Fromage	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Mimolette</u>		<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Emmental</u>
Laitage					
Desserts	<u>Gaufrette quadro</u>	<u>Brownie</u>		<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Fruit frais</u>

**Suggestion Convivio**

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison





Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 06 au 10 Novembre 2023


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Salade de pâtes vinaigrette et pesto</u>	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaises</u> <u>(plat complet)</u>	<u>Rôti de porc HVE à la moutarde</u> (#)	<u>Poulet rôti au jus</u>	 <u>Tarte à l'italienne</u>	<u>Poisson meunière nature</u>
Accompagnements		<u>Jeunes carottes aux épices</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Coquillettes</u>	<u>Purée d'épinards et pommes de terre</u>
Fromage Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Madeleine</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Novly vanille</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Eclair vanille</u>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)


Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio