





		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	02/09/2024	Salade de fenouil à l'orange Tajine de poulet Courgettes au thym Yaourt nature et sucre Gâteau fleur d'oranger du chef	Friand aux fromages Boulette de bœuf à la milanaise Haricots verts persillés Petits suisses aromatisés Gaufre liégeoise	A	B
		Poireaux vinaigrette Gnocchis crème parmesane Chanteneige Fruit de saison			
MARDI MIDI	03/09/2024	Betteraves vinaigrette Couscous de poulet Semoule St Nectaire Fruit de saison	Haricot beurre vinaigrette Escalope de dinde au jus Fusilli sauce tomate Croc Lait Purée de pomme poire	A	B
		Emincé de poulet sauce champignons Carottes braisées Fromage blanc aromatisé Galette bretonne			
MARDI SOIR					
MERCREDI MIDI	04/09/2024	Salade de pâtes Tarte au thon du chef Haricots verts Mimolette Purée de pomme	Œuf dur mayonnaise Aiguillettes de saumon meunière Riz aux petits légumes Petit suisse nature et sucre Beignet au chocolat	A	B
		Sauté de bœuf basquaise Ratatouille Petit moulé Fruit de saison			
MERCREDI SOIR					
JEUDI MIDI	05/09/2024	Rosette* et cornichons Rôti de veau à la normande Julienne de légumes Coulommiers Fruit de saison	Salade de concombre Côte de porc* à la provençale Coquillettes Chèvre Purée de pomme abricot	A	B
		Radis beurre Pizza Royale* Gouda Fruit de saison			
JEUDI SOIR					
VENDREDI MIDI	06/09/2024	Salade Coleslaw Filet de hoki beurre citron Purée de pomme de terre Fromage blanc nature et sucre Madeleine	Terrine de légumes Palet à la maraichère Ratatouille Yaourt aromatisé Galette bretonne	A	B
		Carottes râpées à l'orange Frittata de pomme de terre et épinard Camembert Crème dessert chocolat			
VENDREDI SOIR					
SAMEDI MIDI	07/09/2024	Maquereau à la tomate Sauté de bœuf au jus aux herbes Petit pois persillés Yaourt vanille Purée de pomme poire		A	
		Escalope de poulet sauce tomate Haricots beurrés Edam Fruit de saison			
SAMEDI SOIR					
DIMANCHE MIDI	08/09/2024	Salade d'artichaut Paupiette de veau forestière Farfalles Tomme grise Tarte crumble aux pommes du chef		A	
		Céleri vinaigrette Tarte aux légumes du chef Petit suisse nature et sucre Purée de pomme banane			
DIMANCHE SOIR					







**MENU SANS SUCRE**

<p><b>LUNDI MIDI</b>      02/09/2024</p>	<p>Friand aux fromages Boulette de bœuf à la milanaise Haricots verts persillés Petits suisse nature  Gâteau fleur d'oranger du chef</p>
<p><b>LUNDI SOIR</b></p>	<p>Poireaux vinaigrette Gnocchis crème parmesane Chanteneige Fruit de saison</p>
<p><b>MARDI MIDI</b>      03/09/2024</p>	<p>Haricot beurre vinaigrette Escalope de dinde au jus Fusilli sauce tomate Croc Lait Purée de pomme poire</p>
<p><b>MARDI SOIR</b></p>	<p>Emincé de poulet sauce champignons Carottes braisées Fromage blanc nature Galette bretonne</p>
<p><b>MERCREDI MIDI</b>      04/09/2024</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Aiguillettes de saumon meunière Riz aux petits légumes Petit suisse nature Purée de pomme</p>
<p><b>MERCREDI SOIR</b></p>	<p>Sauté de bœuf basquaise Ratatouille Petit moulé Fruit de saison</p>
<p><b>JEUDI MIDI</b>      05/09/2024</p>	<p>Salade de concombre Côte de porc* à la provençale Coquillettes Chèvre Purée de pomme abricot</p>
<p><b>JEUDI SOIR</b></p>	<p>Radis beurre Pizza Royale* Gouda Fruit de saison</p>
<p><b>VENDREDI MIDI</b>      06/09/2024</p>	<p>Terrine de légumes Palet à la maraichère Ratatouille Yaourt nature Galette bretonne</p>
<p><b>VENDREDI SOIR</b></p>	<p>Carottes râpées à l'orange Frittata de pomme de terre et épinard Camembert Purée de pomme</p>
<p><b>SAMEDI MIDI</b>      07/09/2024</p>	<p>Maquereau à la tomate Sauté de bœuf au jus aux herbes Petit pois persillés Yaourt nature Purée de pomme poire</p>
<p><b>SAMEDI SOIR</b></p>	<p>Escalope de poulet sauce tomate Haricots beurrés Edam Fruit de saison</p>
<p><b>DIMANCHE MIDI</b>      08/09/2024</p>	<p>Salade d'artichaut Paupiette de veau forestière Farfalles Tomme grise  Tarte crumble aux pommes du chef</p>
<p><b>DIMANCHE SOIR</b></p>	<p> Tarte aux légumes du chef Petit suisse nature Purée de pomme banane</p>



		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	09/09/2024	Salade de lentilles (concombre et tomates) Emincé de dinde champignons Haricot vert persillés Croc lait Fruit de saison	Salade de pâtes Brandade de colin Fromage fouetté Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		 Velouté de courgette du chef Hachis parmentier de bœuf Tomme grise Purée de pomme banane			
MARDI MIDI	10/09/2024	Salade de courgette râpées Boulette de bœuf au jus Légumes à l'orientale Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Salade de riz Filet de colin basilic Mélange 3 légumes brocolis Yaourt aux fruits Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Curry de pois chiches et carottes Riz St Nectaire Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	11/09/2024	Radis beurre Filet de cabillaud sauce aurore Semoule Camembert Flan vanille nappé caramel	Jambon de pays* Steak haché sauce tomate Pomme noisette Mimolette Purée de pomme abricot	A	B
MERCREDI SOIR		Ravioli de bœuf Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
JEUDI MIDI	12/09/2024	Sardine et beurre Sauté de bœuf tandoori Carottes braisées Chèvre Purée de pomme poire	Salade de pomme de terre Escalope de poulet à la moutarde Choux-fleurs béchamel Tartare Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Salade mêlée vinaigrette Croque monsieur* Petit suisse nature et sucre Fruit de saison			
<b>FOIRE AU VIN ET AUX FROMAGES (vin et pain spécial)</b>					
VENDREDI MIDI	13/09/2024		Salade iceberg vinaigrette fourme d'Ambert Saucisse fumée* Purée façon aligot Brie Raisin	A	B
VENDREDI SOIR		Omelette Julienne de légumes St Paulin Crème dessert chocolat			
SAMEDI MIDI	14/09/2024	Pâté de campagne* Paëlla poulet Petit suisse aromatisé Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Filet de cabillaud sauce oseille Courgettes persillées Edam Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	15/09/2024	 Céleri remoulade Choucroute* et bière Fromage blanc nature et sucre Banana bread du chef		A	
DIMANCHE SOIR		 Taboulé à la menthe Tarte courgette feta du chef Tomme grise Purée de pomme poire			

**MENU SANS SUCRE**

LUNDI MIDI	09/09/2024	Salade de pâtes
		Brandade de colin Fromage fouetté Fruit de saison
LUNDI SOIR		 Velouté de courgette du chef Hachis parmentier de bœuf Tomme grise Purée de pomme banane
		Salade de riz Filet de colin basilic Mélange 3 légumes brocolis Yaourt nature Fruit de saison
MARDI MIDI	10/09/2024	Curry de pois chiches et carottes Riz St Nectaire Fruit de saison
		Jambon de pays* Steak haché sauce tomate Pomme noisette Mimolette Purée de pomme abricot
MARDI SOIR		Ravioli de bœuf Fromage blanc nature Fruit de saison
		Salade de pomme de terre Escalope de poulet à la moutarde Choux-fleurs béchamel Tartare Fruit de saison
MERCREDI MIDI	11/09/2024	Salade mêlée vinaigrette Croque monsieur* Petit suisse nature Fruit de saison
		FOIRE AU VIN ET AUX FROMAGES (vin et pain spécial)
MERCREDI SOIR		Salade iceberg vinaigrette fourme d'Ambert Saucisse fumée* Purée façon aligot Brie Raisin
		Omelette Julienne de légumes St Paulin Fruit de saison
JEUDI MIDI	12/09/2024	Pâté de campagne* Paëlla poulet Petit suisse nature Fruit de saison
		Filet de cabillaud sauce oseille Courgettes persillées Edam Purée de pomme
JEUDI SOIR		Céleri remoulade Choucroute* et bière Fromage blanc nature Banana bread du chef Taboulé à la menthe
		 Tarte courgette feta du chef Tomme grise Purée de pomme poire
VENDREDI MIDI	13/09/2024	
VENDREDI SOIR		
SAMEDI MIDI	14/09/2024	
SAMEDI SOIR		
DIMANCHE MIDI	15/09/2024	
DIMANCHE SOIR		



		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	16/09/2024	Carottes râpées vinaigrette Farfalles bolognaise St Paulin Purée de pomme abricot	Salade de pâtes Filet de colin curry coco Carottes braisées Mimolette Purée de pomme	A	B
LUNDI SOIR		Choux rouge au persil Gnocchis poulet Petit suisse nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	17/09/2024	Salade de lentilles Sauté de porc* sauce barbecue Haricots beurre à l'ail Vache qui rit Fruit de saison	 Tarte aux 3 fromages du chef Sauté de poulet sauce barbecue Petit pois Petit Moulé Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		 Salade de choux-fleurs Tarte aux légumes du chef Tartare Purée de pomme poire			
MERCREDI MIDI	18/09/2024	Saucisson à l'ail* et cornichons Sauté de veau champignons Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	 Salade fraîcheur Lasagnes bolognaise du chef Gouda Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Pâté de campagne* et cornichons Frittata épinard et pomme de terre Tomme blanche Fruit de saison			
JEUDI MIDI	19/09/2024	 Œuf dur mayonnaise Nuggets poulet Courgettes persillées Tomme noire Moelleux coco du chef	Salade de fenouil à l'orange Andouillette* Pommes noisettes Petit suisse nature et sucre Purée de pomme banane	A	B
JEUDI SOIR		Omelette Brocolis Edam Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	20/09/2024	Terrine de légumes Filet de colin sauce câpres Pomme de terre vapeur persillés Petit suisse nature et sucre Fruit de saison	Roulade de volaille aux olives Boulette de bœuf sauce tomate Julienne aux 4 légumes Yaourt aux fruits Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		 Choux blanc vinaigrette à l'orange Quiche lorraine* du chef Chèvre Purée de pomme abricot			
SAMEDI MIDI	21/09/2024	Rilette de thon Bœuf bourguignon Coquillettes Cantal Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Sauté de dinde sauce normande Haricots verts à l'ail Fromage blanc aromatisé Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	22/09/2024	C'est AUTOMNE Macédoine mayonnaise Poule au pot Riz Yaourt nature et sucre Moelleux aux poires du chef		A	
DIMANCHE SOIR		 Céleri râpé à la vinaigrette Flan légumes du chef Tomme grise Fruit de saison			

**MENU SANS SUCRE**

LUNDI MIDI	16/09/2024	<p>Salade de pâtes Filet de colin curry coco Carottes braisées Mimolette Purée de pomme</p>
LUNDI SOIR		<p>Choux rouge au persil Gnocchis poulet Petit suisse nature Fruit de saison</p>
MARDI MIDI	17/09/2024	<p> Tarte aux 3 fromages du chef Sauté de poulet sauce barbecue Petit pois Petit Moulé Fruit de saison</p>
MARDI SOIR		<p> Salade de choux-fleurs Tarte aux légumes du chef Tartare Purée de pomme poire Salade fraîcheur</p>
MERCREDI MIDI	18/09/2024	<p> Lasagnes bolognaise du chef Gouda Fruit de saison</p>
MERCREDI SOIR		<p>Pâté de campagne* et cornichons Frittata épinard et pomme de terre Tomme blanche Fruit de saison</p>
JEUDI MIDI	19/09/2024	<p>Salade de fenouil à l'orange Andouillette* Pommes noisettes Petit suisse nature  Moelleux coco du chef</p>
JEUDI SOIR		<p>Omelette Brocolis Edam Fruit de saison</p>
VENDREDI MIDI	20/09/2024	<p>Roulade de volaille aux olives Boulette de bœuf sauce tomate Julienne aux 4 légumes Yaourt nature Fruit de saison</p>
VENDREDI SOIR		<p> Choux blanc vinaigrette à l'orange Quiche lorraine* du chef Chèvre Purée de pomme abricot</p>
SAMEDI MIDI	21/09/2024	<p>Rilette de thon Bœuf bourguignon Coquillettes Cantal Fruit de saison</p>
SAMEDI SOIR		<p>Sauté de dinde sauce normande Haricots verts à l'ail Fromage blanc nature Purée de pomme</p>
DIMANCHE MIDI	22/09/2024	<p> C'est AUTOMNE Macédoine mayonnaise Poule au pot Riz Yaourt nature  Moelleux aux poires du chef</p>
DIMANCHE SOIR		<p> Céleri râpé à la vinaigrette Flan légumes du chef Tomme grise Fruit de saison</p>

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	23/09/2024	Tarte au thon du chef Escalope de porc* sauce curry Semoule Cantal Purée de pomme banane	Salade de riz Morceaux de poulet sauce tomate Brocolis persillées Edam Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Betteraves vinaigrette Lasagne ricotta épinard du chef Yaourt aux fruits Fruit de saison			
MARDI MIDI	24/09/2024	Carottes râpées à l'orange Sauté de bœuf à la moutarde Haricots beurres Gouda Fruit de saison	Concombre à la menthe Brandade de cabillaud Emmental Purée de pomme	A	B
MARDI SOIR		Emincé de dinde sauce moutarde Farfalles Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	25/09/2024	Choux rouge vinaigrette Aiguillettes de saumon meunière Pomme de terre vapeur Petit suisse fruité Flan chocolat du chef	Saucisson à l'ail* et cornichons Tarte chèvre tomate basilic du chef Salade iceberg vinaigrette Camembert Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Palet à l'italienne Julienne de légumes Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme abricot			
<b>MENU ORIENTAL</b>					
JEUDI MIDI	26/09/2024	Salade méditerranéenne (concombre, tomate, feta, olives) Couscous merguez Semoule Yaourt nature et miel Gâteau à la fleur d'oranger du chef		A	B
JEUDI SOIR		Omelette Epinard béchamel Edam Purée de pomme banane			
VENDREDI MIDI	27/09/2024	Tomates vinaigrette Andouillette* Pommes noisettes St Nectaire Fruit de saison	Friand fromage Filet de merlu sauce aurore Lentilles aux oignons Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Cordon bleu Carottes braisées Brie Purée de pomme poire			
SAMEDI MIDI	28/09/2024	Maquereau à la tomate Cassoulet Petit suisse fruité Crème dessert chocolat		A	
SAMEDI SOIR		Friand à la viande* Haricots verts persillés Babybel Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	29/09/2024	Cœur de palmier vinaigrette au persil Sauté de veau marenco Farfalles Petit suisse nature et sucre Cake framboise du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Salade céleri râpé vinaigrette Tarte poireaux du chef St Paulin Fruit de saison			


**MENU SANS SUCRE**

LUNDI MIDI	23/09/2024	Salade de riz Morceaux de poulet sauce tomate Brocolis persillées Edam Fruit de saison
LUNDI SOIR		 Betteraves vinaigrette Lasagne ricotta épinard du chef Yaourt nature Fruit de saison
MARDI MIDI	24/09/2024	Concombre à la menthe Brandade de cabillaud Emmental Purée de pomme
MARDI SOIR		Emincé de dinde sauce moutarde Farfalles Fromage blanc nature Fruit de saison
MERCREDI MIDI	25/09/2024	 Saucisson à l'ail* et cornichons Tarte chèvre tomate basilic du chef Salade iceberg vinaigrette Camembert
MERCREDI SOIR		 Flan chocolat du chef Palet à l'italienne Julienne de légumes Fromage blanc nature Purée de pomme abricot
<b>MENU ORIENTAL</b>		
JEUDI MIDI	26/09/2024	 Salade méditerranéenne (concombre, tomate, Couscous merguez Semoule Yaourt nature Gâteau à la fleur d'oranger du chef 
JEUDI SOIR		Omelette Epinard béchamel Edam Purée de pomme banane
VENDREDI MIDI	27/09/2024	Friand fromage Filet de merlu sauce aurore Lentilles aux oignons Fromage blanc nature Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Cordon bleu Carottes braisées Brie Purée de pomme poire
SAMEDI MIDI	28/09/2024	Maquereau à la tomate Cassoulet Petit suisse nature Purée de pomme
SAMEDI SOIR		Friand à la viande* Haricots verts persillés Babybel Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	29/09/2024	Cœur de palmier vinaigrette au persil Sauté de veau marengo Farfalles Petit suisse nature
DIMANCHE SOIR		 Cake framboise du chef  Salade céleri râpé vinaigrette Tarte poireaux du chef St Paulin Fruit de saison



		MENU A	MENU B			
LUNDI MIDI	30/09/2024	Salade de pois chiches Cuisse de poulet sauce forestière Haricots vert au thym Yaourt vanille Fruit de saison	Salade de lentilles à l'indienne Brandade de colin Yaourt nature et sucre Purée de pomme	A	B	
LUNDI SOIR		Emincé de dinde à la tomate Brocolis persillées Fromage fouetté Mousse chocolat				
MARDI MIDI	01/10/2024	Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf marengo Semoule Cantal Fruit de saison	Tarte aux 3 fromages du chef Escalope de poulet barbecue Riz aux petits légumes St Paulin Fruit de saison	A	B	
MARDI SOIR		Boulette de bœuf sauce moutarde Julienne de légumes Yaourt nature et sucre Purée de pomme poire				
MERCREDI MIDI	02/10/2024	Salade de concombre Filet de merlu sauce aneth Coquillettes Coulommiers Purée de pomme banane	Rosettes* et cornichons Lasagnes ricotta épinard du chef Yaourt citron et fraise Eclair chocolat	A	B	
MERCREDI SOIR		Ravioli de bœuf Chèvre Fruit de saison				
JEUDI MIDI	03/10/2024		MENU QUI POUSSE DANS LA TERRE Radis beurre Parmentier de lentilles Petit suisse nature et sucre Gâteau à la carotte du chef		A	B
JEUDI SOIR			Filet de hoki sauce américaine Choux-fleur béchamel Brie Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	04/10/2024	Sardine à l'huile Quiche aux légumes du chef Carottes braisées Croc Lait Purée de pomme	Salade de pomme de terre Aiguillettes de saumon meunière Ratatouille Camembert Fruit de saison	A	B	
VENDREDI SOIR		Escalope de poulet sauce paprika Jardinière de légumes Fromage blanc nature et sucre Madeleine				
SAMEDI MIDI	05/10/2024	Pâté de campagne* Bolognaise de bœuf Fusilli Brie Fruit de saison			A	
SAMEDI SOIR		Filet de cabillaud sauce beurre citron Purée de potiron Edam Purée de pomme abricot				
DIMANCHE MIDI	06/10/2024	Carottes râpées vinaigrette Cassoulet Petits suisse nature et sucre Tarte coco du chef			A	
DIMANCHE SOIR		Tarte aux fromages du chef Haricots beurrés au thym Mimolette Fruit de saison				





**MENU SANS SUCRE**

LUNDI MIDI	30/09/2024	<p>Salade de lentilles à l'indienne</p> <p>Brandade de colin</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme</p>
LUNDI SOIR		<p>Emincé de dinde à la tomate</p> <p>Brocolis persillées</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI MIDI	01/10/2024	<p> Tarte aux 3 fromages du chef</p> <p>Escalope de poulet barbecue</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>St Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI SOIR		<p>Boulette de bœuf sauce moutarde</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme poire</p> <p>Rosettes* et cornichons</p>
MERCREDI MIDI	02/10/2024	<p> Lasagnes ricotta épinard du chef</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme banane</p>
MERCREDI SOIR		<p>Ravioli de bœuf</p> <p>Chèvre-tine</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>MENU QUI POUSSE DANS LA TERRE</b>		
JEUDI MIDI	03/10/2024	<p>Radis beurre</p> <p>Parmentier de lentilles</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Gâteau à la carottes du chef </p>
JEUDI SOIR		<p>Filet de hoki sauce américaine</p> <p>Choux-fleur béchamel</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>
VENDREDI MIDI	04/10/2024	<p>Salade de pomme de terre</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Ratatouille</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
VENDREDI SOIR		<p>Escalope de poulet sauce paprika</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Madeleine</p>
SAMEDI MIDI	05/10/2024	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Fusilli</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>
SAMEDI SOIR		<p>Filet de cabillaud sauce beurre citron</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Edam</p> <p>Purée de pomme abricot</p>
DIMANCHE MIDI	06/10/2024	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Cassoulet</p> <p> Petit suisse nature</p> <p>Tarte coco du chef</p>
DIMANCHE SOIR		<p> Tarte aux fromages du chef</p> <p>Haricots beurrés au thym</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>







		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	07/10/2024	Carottes râpées vinaigrette au persil Escalope de porc* aux oignons Brocolis persillés Yaourt aromatisé Eclair vanille	Radis vinaigrette Filet de cabillaud sauce beurre blanc Haricots beurrés à l'ail Petit suisse nature et sucre Purée de pomme	A	B
LUNDI SOIR		Emincé de poulet aux oignons Semoule St Paulin Fruit de saison			
MARDI MIDI	08/10/2024	Tarte au thon du chef Sauté de bœuf sauce camarguaise Jardinière de légumes Tomme noire Purée de pomme abricot	Salade de pois chiches Filet de colin sauce aurore Courgette persillées Vache qui rit Mousse chocolat	A	B
MARDI SOIR		Côte de porc* sauce champignons Carottes braisées Edam Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	09/10/2024	Salade piémontaise Boulette d'agneau au jus aux herbes Lentilles aux oignons Fromage fouetté Fruit de saison	Radis vinaigrette Paupiettes de veau forestière Haricots verts persillés St Nectaire Purée de pomme poire	A	B
MERCREDI SOIR		Salade mêlée vinaigrette Tarte chèvre, tomate et basilic du chef Petit suisse aromatisé Fruit de saison			
JEUDI MIDI	10/10/2024	Concombre à la menthe Pâte ravioli farci spinaci verte à la crème Yaourt nature et sucre Cake chocolat du chef	Saucisson sec* et cornichons Sauté de bœuf sauce basquaise Carottes braisées Tomme blanche Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Haricots beurrés vinaigrette Croque Monsieur* Yaourt vanille Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	11/10/2024	Salade verte vinaigrette Filet de merlu sauce beurre blanc Epinard et pomme de terre béchamel Cantal Fruit de saison	Jambon de pays* Sauté de poulet aux jus Brocolis au thym Petit moulé Purée de pomme banane	A	B
VENDREDI SOIR		Steak haché sauce tomate Fusilli Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	12/10/2024	Nems au poulet Emincé de dinde sauce curry Semoule Mimolette Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Betteraves vinaigrette au persil Pâtes aux fromages Croc Lait Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	13/10/2024	Choux blanc vinaigrette Sauté de canard au jus aux herbes Riz Fromage blanc nature et sucre Tarte citron du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Taboulé à la menthe Cake aux légumes du soleil du chef Cantal Fruit de saison			

**MENU SANS SUCRE**

<p>LUNDI MIDI</p> <p>07/10/2024</p>	<p>Radis vinaigrette Filet de cabillaud sauce beurre blanc Haricots beurres à l'ail Petit suisse nature Purée de pomme</p>
<p>LUNDI SOIR</p>	<p>Emincé de poulet aux oignons Semoule St Paulin Fruit de saison</p>
<p>MARDI MIDI</p> <p>08/10/2024</p>	<p>Salade de pois chiches Filet de colin sauce aurore Courgette persillées Vache qui rit Purée de pomme abricot</p>
<p>MARDI SOIR</p>	<p>Côte de porc* sauce champignons Carottes braisées Edam Fruit de saison</p>
<p>MERCREDI MIDI</p> <p>09/10/2024</p>	<p>Radis vinaigrette Paupiettes de veau forestière Haricots verts persillés St Nectaire Purée de pomme poire</p>
<p>MERCREDI SOIR</p>	<p> Tarte chèvre, tomate et basilic du chef Petit suisse nature Fruit de saison</p>
<p>JEUDI MIDI</p> <p>10/10/2024</p>	<p>Saucisson sec* et cornichons Sauté de bœuf sauce basquaise Carottes braisées Tomme blanche  Cake chocolat du chef</p>
<p>JEUDI SOIR</p>	<p>Haricots beurres vinaigrette Croque Monsieur* Yaourt nature Fruit de saison</p>
<p>VENDREDI MIDI</p> <p>11/10/2024</p>	<p>Jambon de pays* Sauté de poulet aux jus Brocolis au thym Petit moulé Purée de pomme banane</p>
<p>VENDREDI SOIR</p>	<p>Steak haché sauce tomate Fusilli Fromage blanc nature Fruit de saison</p>
<p>SAMEDI MIDI</p> <p>12/10/2024</p>	<p>Nems au poulet Emincé de dinde sauce curry Semoule Mimolette Fruit de saison</p>
<p>SAMEDI SOIR</p>	<p>Betteraves vinaigrette au persil Pâtes aux fromages Croc Lait Purée de pomme</p>
<p>DIMANCHE MIDI</p> <p>13/10/2024</p>	<p>Choux blanc vinaigrette Sauté de canard au jus aux herbes Riz  Fromage blanc nature Tarte citron du chef</p>
<p>DIMANCHE SOIR</p>	<p> Cake aux légumes du soleil du chef Cantal Fruit de saison</p>

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	14/10/2024	Salade de farfalles Escalope de dinde sauce mexicaine Haricot vert St Nectaire Fruit de saison	Friand à la viande* Filet de colin sauce paprika Ratatouille Petit suisse fruité Eclair chocolat	A	B
		Gnocchis vache qui rit courgette Gouda Purée de pomme			
MARDI MIDI	15/10/2024	Salade fraîcheur Parmentier Végétarien Yaourt citron et fraise Fruit de saison	Salade de concombre Boulette de bœuf sauce tomate Courgettes à l'ail Tomme noire Purée de pomme poire	A	B
		Emincé de dinde sauce moutarde Petit pois persillées St Paulin Crème dessert chocolat			
MARDI SOIR		MENU GOUT MEDITERRANNEE (pain spécial et boisson)			
MERCREDI MIDI	16/10/2024		Tomates à l'estragon Paëlla poulet Petit suisse aux fruits Moelleux à la fleur d'oranger du chef	A	B
			Salade d'endive vinaigrette Tarte aux oignons du chef Fromage fouetté Fruit de saison		
MERCREDI SOIR					
JEUDI MIDI	17/10/2024	Choux rouges vinaigrette Sauté de bœuf sauce charcutière Semoule Mimolette Purée de pomme	Jambon de pays* Aiguillette de saumon meunière Trio de légumes Fromage blanc nature et sucre Madeleine	A	B
		Omelette Carottes braisées Camembert Fruit de saison			
JEUDI SOIR					
VENDREDI MIDI	18/10/2024	Salade mêlée vinaigrette Filet de colin sauce beurre citron Julienne de légumes Emmental Crème dessert vanille	Maquereau à la tomate Ravioli de bœuf Vache qui rit Purée de pomme abricot	A	B
		Salade de concombre à la menthe Nuggets de poulet Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
VENREDI SOIR					
SAMEDI MIDI	19/10/2024	Endive vinaigrette Rôti de dinde sauce champignons Pomme de terre vapeur Pont l'évêque Fruit de saison		A	
		Brandade de colin Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
SAMEDI SOIR					
DIMANCHE MIDI	20/10/2024	Betteraves vinaigrette Choucroute* et bière Petit suisse nature et sucre Clafoutis aux pommes du chef		A	
		Choux blanc vinaigrette Cake olives, tomates et emmental du chef Edam Purée de pomme poire			
DIMANCHE SOIR					

**MENU SANS SUCRE**

<p>LUNDI MIDI</p> <p>14/10/2024</p>	<p>Friand à la viande* Filet de colin sauce paprika Ratatouille Petit suisse nature Fruit de saison</p>
<p>LUNDI SOIR</p>	<p>Gnocchis vache qui rit courgette Gouda Purée de pomme</p>
<p>MARDI MIDI</p> <p>15/10/2024</p>	<p>Salade de concombre Boulette de bœuf sauce tomate Courgettes à l'ail Tomme noire Purée de pomme poire</p>
<p>MARDI SOIR</p>	<p>Emincé de dinde sauce moutarde Petit pois persillées St Paulin Fruit de saison</p>
<p>MERCREDI MIDI</p> <p>16/10/2024</p>	<p><b>MENU GOUT MEDITERRANNEE (pain spécial et boisson)</b> Tomates à l'estragon</p>
<p>MERCREDI SOIR</p> 	<p>Paëlla poulet Petit suisse nature  Moelleux à la fleur d'oranger du chef</p>
<p>MERCREDI SOIR</p>	<p> Salade d'endive vinaigrette Tarte aux oignons du chef Fromage fouetté Fruit de saison</p>
<p>JEUDI MIDI</p> <p>17/10/2024</p>	<p>Jambon de pays* Aiguillette de saumon meunière Trio de légumes Fromage blanc nature Madeleine</p>
<p>JEUDI SOIR</p>	<p>Omelette Carottes braisées Camembert Fruit de saison</p>
<p>VENDREDI MIDI</p> <p>18/10/2024</p>	<p>Maquereau à la tomate Ravioli de bœuf Vache qui rit Purée de pomme abricot</p>
<p>VENDREDI SOIR</p>	<p>Salade de concombre à la menthe Nuggets de poulet Yaourt nature Fruit de saison</p>
<p>SAMEDI MIDI</p> <p>19/10/2024</p>	<p>Endive vinaigrette Rôti de dinde sauce champignons Pomme de terre vapeur Pont l'évêque Fruit de saison</p>
<p>SAMEDI SOIR</p>	<p>Brandade de colin Fromage blanc nature Fruit de saison</p>
<p>DIMANCHE MIDI</p> <p>20/10/2024</p>	<p>Betteraves vinaigrette Choucroute* et bière Petit suisse nature</p>
<p>DIMANCHE SOIR</p>	<p> Clafoutis aux pommes du chef Choux blanc vinaigrette Cake olives, tomates et emmental du chef  Edam Purée de pomme poire</p>

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	21/10/2024	Tarte aux 3 fromages du chef Emincé de dinde jus aux herbes Fusilli Gouda Purée de pomme et banane	Salade fraîcheur Escalope de porc* jus aux herbes Epinard béchamel St Paulin Fruit de saison	A	B
		Courgettes râpées Hachis parmentier Yaourt aromatisé Purée de pomme poire			
MARDI MIDI	22/10/2024	Macédoine vinaigrette Cuisse de poulet sauce à la diable Petit pois persillées Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Radis vinaigrette et beurre Filet de colin sauce aneth Haricot verts persillés Chèvre Fruit de saison	A	B
		Carottes râpées vinaigrette Tarte aux poireaux du chef Fromage fouetté Flan vanille nappé caramel			
MERCREDI MIDI	23/10/2024	Salade Lorette Blanquette de veau Riz Edam Purée de pomme poire	Saucisson à l'ail* Lasagne au saumon fumé du chef Petits suisses aromatisés Fruit de saison	A	B
		Omelette Haricots beurre persillées Croc Lait Crème dessert chocolat			
JEUDI MIDI	24/10/2024	Salade de courgettes Boudin noir* Carottes braisées Yaourt vanille Moelleux ananas du chef	Sardine à l'huile Sauté de poulet sauce tomate Coquillettes Fromage blanc nature et sucre Galette bretonne	A	B
		Escalope de dinde sauce barbecue Choux-fleurs béchamel Brie Purée de pomme abricot			
VENDREDI MIDI	25/10/2024	Roulade de volaille et cornichons Filet de hoki à l'estragon Purée de brocolis Camembert Fruit de saison	Pâté de campagne* et cornichons Boulette de bœuf sauce poivrons Pomme de terre vapeur Cantal Fruit de saison	A	B
		Frittata de pomme de terre et épinard Salade mêlée Petit suisse nature et sucre Mousse chocolat			
SAMEDI MIDI	26/10/2024	Terrine de saumon Couscous Poulet Semoule Tomme grise Fruit de saison		A	
		Emincé de poulet sauce forestière Brocolis persillées Mimolette Crème dessert vanille			
DIMANCHE MIDI	27/10/2024	Choux rouge vinaigrette Veau Axoa Pomme de terre vapeur Fromage blanc nature et sucre Tarte chocolat du chef		A	
		Haricots beurre vinaigrette Tarte provençale du chef Edam Fruit de saison			

**MENU SANS SUCRE**

<b>LUNDI MIDI</b>	<b>21/10/2024</b>	<p>Salade fraîcheur Escalope de porc* jus aux herbes Epinard béchamel St Paulin Fruit de saison</p>
<b>LUNDI SOIR</b>		<p>Courgettes râpées Hachis parmentier Yaourt nature Purée de pomme poire</p>
<b>MARDI MIDI</b>	<b>22/10/2024</b>	<p>Radis vinaigrette et beurre Filet de colin sauce aneth Haricot verts persillés Chèvre Fruit de saison</p>
<b>MARDI SOIR</b>		<p> Carottes râpées vinaigrette Tarte aux poireaux du chef Fromage fouetté Fruit de saison</p>
<b>MERCREDI MIDI</b>	<b>23/10/2024</b>	<p> Lasagne au saumon fumé du chef Petit suisse nature Fruit de saison</p>
<b>MERCREDI SOIR</b>		<p>Omelette Haricots beurre persillés Croc Lait Purée de pomme poire</p>
<b>JEUDI MIDI</b>	<b>24/10/2024</b>	<p>Sardine à l'huile Sauté de poulet sauce tomate Coquillettes  Fromage blanc nature Moelleux ananas du chef</p>
<b>JEUDI SOIR</b>		<p>Escalope de dinde sauce barbecue Choux-fleurs béchamel Brie Purée de pomme abricot</p>
<b>VENDREDI MIDI</b>	<b>25/10/2024</b>	<p>Pâté de campagne* et cornichons Boulette de bœuf sauce poivrons Pomme de terre vapeur Cantal Fruit de saison</p>
<b>VENDREDI SOIR</b>		<p>Frittata de pomme de terre et épinard Salade mêlée Petit suisse nature Fruit de saison</p>
<b>SAMEDI MIDI</b>	<b>26/10/2024</b>	<p>Terrine de saumon Couscous Poulet Semoule Tomme grise Fruit de saison</p>
<b>SAMEDI SOIR</b>		<p>Emincé de poulet sauce forestière Brocolis persillés Mimolette Purée de pomme</p>
<b>DIMANCHE MIDI</b>	<b>27/10/2024</b>	<p>Choux rouge vinaigrette Veau Axoa Pomme de terre vapeur Fromage blanc nature  Tarte chocolat du chef</p>
<b>DIMANCHE SOIR</b>		<p> Haricots beurre vinaigrette Tarte provençale du chef Edam Fruit de saison</p>



		MENU A		MENU B			
LUNDI MIDI	28/10/2024		Tarte au thon du chef	Salade bretonne	Escalope de dinde forestière	A	B
			Emincé de poulet à la basquaise				
		Purée de brocolis		Chèvre tine			
		Cantal		Fruit de saison			
		Purée de pomme et poire		Gnocchis crème parmesane			
				Petit suisse nature et sucre			
				Fruit de saison			
MARDI MIDI	29/10/2024		Salade de riz, tomates et concombre	Salade de lentilles	Filet de cabillaud sauce moutarde	A	B
			Boulette de bœuf sauce champignons				
		Courgettes persillées		Gouda			
		Yaourt nature et sucre		Purée de pomme			
		Fruit de saison					
MARDI SOIR			Tarte aux légumes du chef				
		Haricot vert à l'ail					
		Fromage fouetté					
		Purée de pomme banane					
MERCREDI MIDI	30/10/2024		Salade de betteraves	Rillettes de porc*	Boudin noir*	A	B
			Lasagne bolognaise du chef				
		Camembert		Yaourt fraise et citron			
		Fruit de saison		Fruit de saison			
MERCREDI SOIR		Veau Axoa					
		Jardinière de légumes					
		Petit suisse aromatisé					
		Fruit de saison					
		<b>MENU HALLOWEEN</b>					
JEUDI MIDI	31/10/2024		Velouté aux carottes au cumin		Filet de merlu sauce aurore	A	B
			Purée de potiron				
		(Tarte fromage blanc du chef avec topping fruits rouges)					
		Sardine à l'huile					
		Frittata de pomme de terre et épinard					
		Tomme blanche					
		Purée de pomme abricot					
		<b>TOUSSAINT</b>					
VENDREDI MIDI	01/11/2024		Terrine de saumon	Gigot d'agneau sauce champignons	Pomme de terre vapeur persillées	A	B
			St Nectaire				
		Boulettes de veau à la milanaise					
		Ratatouille					
		Fromage blanc nature et sucre					
		Madeleine					
SAMEDI MIDI	02/11/2024		Carottes râpées vinaigrette			A	
			Filet de colin sauce aneth				
		Brocolis persillées					
		Edam					
		Purée de pomme					
SAMEDI SOIR		Hachis parmentier					
		Mimolette					
		Fruit de saison					
DIMANCHE MIDI	03/11/2024		Betteraves vinaigrette			A	
			Paëlla poulet				
		Fromage blanc nature et sucre					
		Far breton du chef					
		Tarte à l'oignon du chef					
		Carottes braisées					
		Cantal					
		Purée de pomme poire					

		MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	28/10/2024	Salade bretonne Escalope de dinde forestière Farfalles Chèvre Fruit de saison
		Gnocchis crème parmesane Petit suisse nature Fruit de saison
MARDI MIDI	29/10/2024	Salade de lentilles Filet de cabillaud sauce moutarde Carottes braisées Gouda Purée de pomme
MARDI SOIR		 Tarte aux légumes du chef Haricot vert à l'ail Fromage fouetté Purée de pomme banane
MERCREDI MIDI	30/10/2024	Rillettes de porc* Boudin noir* Pommes noisettes Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Veau Axoa Jardinière de légumes Petit suisse nature Fruit de saison
<b>MENU HALLOWEEN</b>		
JEUDI MIDI	31/10/2024	 Velouté aux carottes au cumin Filet de merlu sauce aurore Purée de potiron Dessert des vampires (Tarte fromage blanc du chef avec topping fruits rouges) 
JEUDI SOIR		Sardine à l'huile Frittata de pomme de terre et épinard Tomme blanche Purée de pomme abricot
<b>TOUSSAINT</b>		
VENDREDI MIDI	01/11/2024	Terrine de saumon Gigot d'agneau sauce champignons Pomme de terre vapeur persillées St Nectaire  Brownie aux noix du chef
VENDREDI SOIR		Boulettes de veau à la milanaise Ratatouille Fromage blanc nature Madeleine
SAMEDI MIDI	02/11/2024	Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce aneth Brocolis persillées Edam Purée de pomme
SAMEDI SOIR		Hachis parmentier Mimolette Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	03/11/2024	Betteraves vinaigrette Paëlla poulet  Fromage blanc nature Far breton du chef
DIMANCHE SOIR		 Tarte à l'oignon du chef Carottes braisées Cantal Purée de pomme poire