



Rentrée des classes



	Lundi 2 septembre 2019	Mardi 3 septembre 2019	Mercredi 4 septembre 2019	Jeudi 5 septembre 2019	Vendredi 6 septembre 2019
Entrée au choix *		Melon Pastèque		Vinaigrette persil Betteraves Bio locale vinaigrette	Salade de tortis à l'oriental « façon maison » Taboulé « façon maison »
Plat au choix et Garniture	Jambon de dinde 70 Pommes campagnardes Omelette 30 Pommes campagnardes	Filet de colin gratiné au fromage 70 Petit pois carottes BIO Emincé de dinde au jus 30 Petit pois carottes BIO	Sauté de veau à la tomate 70 Courgettes et riz BIO Filet de lieu noir et citron 30 Courgettes et riz BIO	Pizza au fromage Salade verte bio locale	Fricassé de hoki pané 70 Haricots verts Steak haché au jus 30 Haricots verts
Fromage/ laitage au choix *	Edam Mimolette		Camembert BIO Carré de l'est BIO		Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse sucré BIO
Dessert au choix *	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Beignet aux pommes Chou à la vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Ile flottante	
Goûter **	Grillé normand Petit suisse sucré Fruit de saison	Barre bretonne Sirop de grenadine Fruit de saison	Croissant Fromage blanc sucré Lait fraise	Baguette et beurre Confiture de fraises Lait nature	Baguette et beurre Barre de chocolat Fruit de saison



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB

* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires

** Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs



Viande Bovine Française





	Lundi 9 septembre 2019	Mardi 10 septembre 2019	Mercredi 11 septembre 2019	Jeudi 12 septembre 2019	Vendredi 13 septembre 2019
Entrée au choix *	Vinaigrette basilic BIO Radis BIO local et beurre BIO Tomate BIO locale vinaigrette		Crêpe au fromage Crêpe au champignons		Vinaigrette à la ciboulette Salade verte BIO locale vinaigrette Chou rouge BIO local vinaigrette
Plat au choix et Garniture	Saucisse de volaille Lentilles et carottes BIO Quenelle nature à la tomate* Lentilles et carottes BIO	Poulet rôti au jus 80 Poêlée de légumes béarnaise Filet de colin à la brésilienne 20 Poêlée de légumes béarnaise NOUVEAUTÉ Brie Coulommiers	Pavé de merlu sauce armoricaine 70 Mélange de légumes Haricots plats Nugget's de volaille 30 Mélange de légumes Haricots plats	Rôti de bœuf froid et ketchup 70 Semoule BIO et jus Filet de limande sauce citron 30 Semoule BIO et jus	Galette italienne 50 Gratin de courgettes Pavé du fromager 50 Gratin de courgettes
Fromage/laitage au choix *			Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse sucré BIO	Tomme blanche Buchette de chèvre	
Dessert au choix *	Abricots au coulis de fraise Pêches au coulis de fraise	Crème dessert vanille BIO Crème dessert chocolat BIO		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	NOUVEAUTÉ Far breton « façon maison »
Goûter **	Cookie cacao Petit suisse sucré Fruit de saison	Baguette et beurre Confiture d'abricots Compote de pommes	BIO Madeleines chocolat Lait nature Yaourt nature sucré	Croissant BIO Jus d'ananas Fromage blanc sucré	Baguette Fromage fondu Fruit de saison Banane



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB

* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires

** Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs



Viande Bovine Française





	Lundi 16 septembre 2019	Mardi 17 septembre 2019	Mercredi 18 septembre 2019	Jeudi 19 septembre 2019	Vendredi 20 septembre 2019
Entrée au choix *	Vinaigrette au persil Céleri rémoulade «façon maison» Salade hollandaise		Gâteau de pommes de terre à l'ail « façon maison » NOUVEAUTÉ	Plat sans protéines Animales	Vinaigrette moutarde a l'ancienne Tomate BIO locale vinaigrette Concombres BIO local vinaigrette
Plat au choix et Garniture	Boulettes de bœuf tomate basilic 70 Légumes façon tajine Boulette de soja tomate basilic 30 Légumes façon tajine	Emincé de volaille BIO sauce dijonnaise 70 Petit pois BIO au jus Colin meunières 30 Petit pois BIO au jus	Filet de cabillaud sauce Bercy 30 Carottes vichy BIO Paupiette de veau au jus 70 Carottes vichy BIO	Gratin de pomme de terre et lentilles	Jambon de dinde 30 Coudes Aiguillette de colin panée 70 Coudes
Fromage/ laitage au choix *	Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse sucré BIO	Edam Carré de l'Est		DESSERT LACTÉ Fromage blanc coulis de fraises et brisures d'oréo Galette saint Michel BIO	Yaourt BIO local à la pêche
Dessert au choix *		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		
Goûter **	Pain de mie Confiture de fraises Yaourt nature sucré	Madeleines Lait chocolat Fruit de saison	Petit louis coco Sirop de grenadine Fruit de saison	Baguette Pâte à tartiner Yaourt nature sucré	Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison



Produit circuit-court ou local

 Recette « façon maison »

 Label Rouge

 Innovation culinaire

 BIO

 Produit issu de l'AGB

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs





	Lundi 23 septembre 2019	Mardi 24 septembre 2019	Mercredi 25 septembre 2019	Jeudi 26 septembre 2019	Vendredi 27 septembre 2019
Entrée au choix *	Rosette Thon mayonnaise	Melon jaune BIO Pastèque BIO		Vinaigrette persil Salade verte BIO locale Laitue iceberg BIO locale	
Plat au choix et Garniture	Hachis Parmentier 60 Brandade de morue 40	Merguez 70 Frites Filet de limande meunière 30 Frites	 Sauté d'agneau sauce bourguignonne 70 Pommes vapeur Omelette 30 Pommes vapeur	 Escalope de porc au jus Riz BIO Quenelle de brochet sauce Nantua* Riz BIO	Poissonnette 70 Poiso (poêlée de légumes indienne) Emincé de poulet au jus 30 Poiso
Fromage/ laitage au choix *		Yaourt nature BIO et sucre Yaourt brassé banane BIO	Saint Paulin BIO Edam BIO		Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse nature et sucre BIO
Dessert au choix *	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Fruit de saison local Fruit de saison local	Flan à la vanille Flan au chocolat	NOUVEAUTÉ Cake au citron (façon maison)
Goûter **	Baguette et beurre Confiture de framboise Yaourt aromatisé	Pailloline Lait chocolaté Compote de pommes	Fourrandise abricot Yaourt nature sucré Fruit de saison	Croissant Petit suisse sucré Jus de pomme	Baguette Barres de chocolat Lait nature



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB



Viande Bovine Française

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs





	Lundi 30 septembre 2019	Mardi 01 octobre 2019	Mercredi 02 octobre 2019	Jeudi 03 octobre 2019	Vendredi 04 octobre 2019
Entrée au choix *	Vinaigrette basilic Salade haricots verts Maïs vinaigrette	Salade de pomme de terre à l'échalote « façon maison » Salade de riz niçois	Céleri à la rémoulade BIO local Salade Coleslaw BIO locale	Vinaigrette à la ciboulette Concombres BIO vinaigrette Pomelos BIO et sucre	
Plat au choix et Garniture	Sauté de bœuf sauce à l'oignon 70 Boulgour BIO aux petits légumes Boulette pistou 30 Boulgour BIO aux petits légumes	Steak de thon sauce curry 70 Tian de légumes Boulette d'agneau au jus 30 Tian de légumes	Viennois de dinde et ketchup 60 Macaronis BIO Pavé du fromager 40 Macaronis BIO	Palette de porc au jus Gratin de chou fleur Cube de hoki pané* Gratin de chou fleur	Nuggets de poisson 70 Purée pommes de terre, céleri et brocolis BIO Rôti de veau au jus 30 Purée pommes de terre, céleri et brocolis BIO
Fromage/laitage au choix *		Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse nature et sucre BIO	Milk Shake à la fraise Et sablé de Retz BIO		Bûchette mi chèvre Gouda
Dessert au choix *	Fruit de saison local Fruit de saison local		DESSERT LACTÉ	Crêpe au chocolat Crêpe sucré	Petit pot vanille fraise Cône vanille fraise
Goûter **	Pain de mie Confiture d'abricots Lait nature	Pain au chocolat Fromage blanc nature sucré Jus d'orange	Fourrandise fraise Yaourt nature sucré Compote pomme ananas	Madeleine Sirop de grenadine Fruit de saison	Baguette et beurre Confiture de fraise Lait fraise



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire











Produit issu de l'AGB



Viande Bovine Française

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs



	Lundi 07 octobre 2019	Mardi 08 octobre 2019	Mercredi 09 octobre 2019	Jeudi 10 octobre 2019	Vendredi 11 octobre 2019
Entrée au choix *	Taboulé aux raisins secs	Vinaigrette sauce l'ananas Salade verte BIO LOCALE 		Vinaigrette sauce passion Betteraves BIO LOCALE 	Vinaigrette sauce mangue Céleri râpé BIO 
Plat au choix et Garniture	Pavé de merlu sauce homardine Haricots verts BIO 	Poulet rôti  sauce vallée d'Auge Gratin dauphinois Escalope de blé panée Gratin dauphinois	Sauté de boeuf au caramel Riz à l'indienne Riz bio à l'indienne	Boulettes d'agneau sauce diabloline Carottes moutarde à l'ancienne Boulette azuki Carottes moutarde à l'ancienne	Tortellinis tricolore ricotta spinaci sauce ail et échalote
Fromage/ laitage au choix *		Fromage blanc façon tatin	Tome noire BIO 		
Dessert au choix *	Glace cône vanille fraise		Stracciatella citron chocolat "façon maison"	Cake marbré "façon maison" et crème anglaise	Pomelos et ananas bio et sucre 
Goûter **	Barre bretonne Lait nature Compote de pommes	Baguette et beurre Confiture de prunes Yaourt aromatisé	Bongateau fraise Yaourt nature sucré Jus d'orange	Pain au chocolat Petit suisse sucré Fruit de saison	Baguette Miel Jus de pommes

TOUS FOUS DU GOÛT



 **Produit circuit-court ou local**  **Recette « façon maison »**  **Label Rouge**  **Innovation culinaire**  **Produit issu de l'AGB**



- * **Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires**
- ** **Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs**





	Lundi 14 octobre 2019	Mardi 15 octobre 2019	Mercredi 16 octobre 2019	Jeudi 17 octobre 2019	Vendredi 18 octobre 2019
Entrée au choix *		Vinaigrette moutarde à l'ancienne Mâche vinaigrette Carottes râpées BIO		Vinaigrette à la ciboulette Maïs vinaigrette Chou fleur vinaigrette	
Plat au choix et Garniture	Burger de veau au jus 70 Semoule BIO Filet de colin à la napolitaine 30 Semoule BIO	Sauté de bœuf au jus 70 Riz BIO sauce tomate Nugget's de blé 30 Riz BIO sauce tomate	Filet Hoki sauce safranée 70 Haricots plats Rôti de dinde au jus 30 Haricots plats	Ravioli de volaille 70 Ravioli de saumon 30	Filet de limande sauce citron Poiso (poêlée de légumes indienne)
Fromage/ laitage au choix *	Compote de banane sous son lit de fromage blanc		Gouda BIO Edam BIO	Yaourt nature BIO local et sucre Yaourt aromatisé BIO local	
Dessert au choix *	DESSERT LACTÉ Petits beurrés BIO	Pêche au sirop Abricot au sirop	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison local Fruit de saison local	Eclair au chocolat
Goûter **	Baguette Fondou président Jus d'orange	Baguette Pâte à tartiner Yaourt nature sucré	Grillé normand Petit suisse sucré Fruit de saison	Cookie cacao Fromage blanc sucré Jus d'ananas	Croissant Sirop de grenadine Fruit de saison



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire

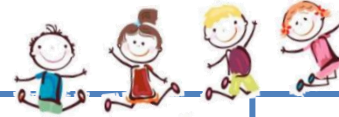


















Produit issu de l'AGB



Viande Bovine Française

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs



	Lundi 21 octobre 2019	Mardi 22 octobre 2019	Mercredi 23 octobre 2019	Jeudi 24 octobre 2019	Vendredi 25 octobre 2019
Entrée au choix *	Vinaigrette au persil Salade verte Iceberg		Œuf dur mayonnaise Thon mayonnaise		Roulade de volaille et cornichons Terrine de poisson blanc
Plat au choix et Garniture	 Saucisse de volaille 70 Pommes rissolées Croq veggie fromage 30 Pommes rissolées	 Poulet rôti au jus 80 Petit pois au jus BIO Escalope de blé panée 20 Petit pois au jus BIO 	Paupiette de veau au jus 70 Courgettes 40 Blé BIO 60 Filet de lieu sauce tomate 30 Courgettes 40 Blé BIO 60 	Plat sans protéines Animales Boulettes de soja à la tomate Boullgour BIO 60 Piperade 40 	Filet de saumon fromage frais 70 Purée d'épinards Rôti d'agneau au jus 30 Purée d'épinards
Fromage/ laitage au choix *	Yaourt nature BIO local et sucre  Yaourt aromatisé BIO local 	Tomme blanche BIO  Brie BIO 		Saint Paulin Emmental	
Dessert au choix *		Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 	Fruit de saison local  Fruit de saison local 	Brownie « façon maison » 	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 
Goûter **	Gaufre fantasia Lait fraise Fruit de saison	Baguette et beurre Confiture d'abricots Petit suisse sucré	Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison	Fourrandise fraise Yaourt sucré Jus d'ananas	Baguette Fromy Compote de pommes



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB



Viande Bovine Française

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs



	Lundi 28 octobre 2019	Mardi 29 octobre 2019	Mercredi 30 octobre 2019	Jeudi 31 octobre 2019	Vendredi 01 novembre 2019
Entrée au choix *	 	Carottes râpées BIO locale à la méridionale « façon maison » Salade Coleslaw BIO locale « façon maison »	 Vinaigrette à la ciboulette Endives et dés d'emmental Chou blanc vinaigrette		
Plat au choix et Garniture	 Saucisse de Toulouse Haricots verts BIO Filet de limande meunière* Haricots verts BIO	Penne BIO à la mexicaine 70 Penne BIO à la bolognaise 30	 Rôti de bœuf au jus 70 Epinards et pomme de terre locale Omelette BIO 30 Epinards et pomme de terre locale	Tarte aux légumes du soleil « façon maison » 30 Pizza fromage 70 Salade verte 100	FERIE
Fromage/ laitage au choix *	Saint nectaire Montboisier			Petit suisse et sucre Petit suisse aux fruits	
Dessert au choix *	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Ananas au sirop Pêche au sirop	Stracciatella « façon maison »	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	
Goûter **	Fourrandise à l'abricot Yaourt nature sucré Jus d'ananas	Baguette Confiture de fraise Lait chocolat	Pain d'épice Sirop de grenadine Fruit de saison	Pompom Fruit de saison Lait nature	



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB



Viande Bovine Française

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs