







Menus de la Semaine du 3 au 7 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de concombres		Menu de la rentrée 	Œuf dur sauce cocktail
Bolognaise	Rôti de dinde sauce au miel		Sirop de grenadine	Marmite de poisson sauce persane
Tortis 	Purée de carotte		Tomate vinaigrette 	Ratatouille et boulgour
Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt au sucre  		Burger de Veau	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Barre Bretonne		Pomme de terre sautées	Fruit de saison 
			Fraidou	
			Mousse au chocolat	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 10 au 14 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes râpées 	Pasteque		Salade de tomate	Taboulé
Hachis Parmentier	Saucisse rougail		Wings de poulet sauce barbecue	Boulettes de bœuf à la provençale
Salade verte	Riz créole 		Pommes wedges	Courgettes Persillés
Vache Picon	Emmental		Brie	Fromage frais sucré
Compote pomme	Cône glacé vanille chocolat		Fruit de saison 	Madeleine

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique







Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 17 au 21 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte mais	Pamplemousse		Terrine aux petits légumes	Melon
Nugget's de poulet	Jambon blanc		Emincé de dinde sauce champignons	Filet de poisson sauce oseille 
Penne 	Purée de pommes de terre		Salsifis	Carottes persillées 
Yaourt aromatisé	Coulommiers		Gouda	Petit moulé
Fruit de saison	Compote de pomme banane 		Fruit de saison	Riz au lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 24 au 28 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis au beurre	Salade de tomates 		Chou rouge en salade Vinaigrette aux herbes 	Betteraves vinaigrette 
Sauté de bœuf au curry	Paëlla marine		Fricassée de poisson 	Chipolatas aux herbes
Semoule 			Epinards a la crème	Lentilles au jus
Tomme blanche	Petit cotentin		Yaourt nature	Cantal 
Flan à la vanille 	Cube de Poire au sirop 		Gâteau au Yaourt  	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 01 au 05 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame </p> <p>Colombo de porc</p> <p>Riz créole </p> <p>Fraidou</p> <p>Compote pomme</p>	<p> Taboulé </p> <p>Croustillant de poisson</p> <p>Purée de légume gratinée</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Tartine de thon</p> <p>Sauce duo de poissons à la tomate (Saumon , poisson blanc)</p> <p>Tortis </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Moelleux de poulet au jus</p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p>Carré frais</p> <p>Fromage blanc vanillé et brisures de spéculoos </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique

















Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 08 au 12 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Bretagne: Danses bretonnes</p> <p>Chou rouge  Vinaigrette au vinaigre de cidre </p> <p>Carbonade de porc Pommes de terre vapeur</p> <p>Petit suisse </p> <p>Compote de pomme galette bretonne</p>	<p>Andalousie: Flamenco</p> <p>Calamars </p> <p>Poulet sauce Andalouse</p> <p>Riz</p> <p>Tomme grise </p> <p>Banane, crème fouettée, vermicelles multicolore </p>		<p>Ukraine: Kazatchok</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Bœuf strogonoff </p> <p>Choux fleurs en grain </p> <p>Fromage blanc au sucre  </p> <p>Gâteau aux pommes </p>	<p>Grèce: Sirtaki</p> <p>Tomate sauce ktipiti (crème de poivron feta) </p> <p>Filet de merlu sauce vierge </p> <p>Purée de courgette à l'huile d'olive</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Portokalopita </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique










Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 15 au 19 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées 	Salade de riz niçois			Salade iceberg au de Emmental
Carbonaras	Vinaigrette à l'huile de noix 		Pate de Campagne	Roti de Boeuf sauce brune
Penne 	Cordon bleu		Marmite de poisson sauce orientale	Pommes rissolées
Coulommiers	Petits pois 		Chou fleur	Tomme noire
Lacté vanille	Fraidou		Cantal 	
	Fruit de saison		Compote pomme 	Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

