

5	Lundi 30 septembre 2024	Mardi 1 octobre 2024 MENU VEGETARIEN / JOURNEE DU CHOCOLAT	Mercredi 2 octobre 2024	Jeudi 3 octobre 2024	Vendredi 4 octobre 2024
Entrées	Salade verte aux noix Carottes râpées vinaigrette	Cake courgette / chocolat Betterave et sa sauce chocolat	stocks	Rillettes + cornichon Sardines + beurre	Concombre féta menthe Tomate mozzarella
Plats	Emincés de porc aux olives Colin sauce chimichurri (brunoise, tomate, herbes, épice)	Riz cantonnais végétarien (riz blanc, œufs, petits pois, allumettes végétales)	stocks	Rôti de bœuf sauce marchand de vin Pané de blé épinards	Pavé de poisson à la bordelaise Dos de lieu safrané
Garnitures	Haricots verts Bio Semoule Bio		stocks	Julienne de légumes Bio Purée de pommes de terre Bio	Gratin de choux (chou fleur, brocolis) et pommes de terre
Produits laitiers	Fromage blanc + sucre Yaourt nature + sucre de la ferme	Vache qui rit Bio	stocks	Emmental Samos	Saint Nectaire Pont l'évêque
Desserts	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Beignet donuts chocolat Tarte au chocolat	stocks	Fruit de saison Raisin	Yaourt aromatisé Bio

LÉGENDE

 Bleu Blanc Cœur	 Label Rouge	 Produit Local	 Viande Bovine Française	 Identification Géographique Protégée	 Viande de Porc Français
 Pêche Responsable	 Agriculture Biologique Europe	 Issu de Label Rouge	 Plat Végétarien	 Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée	 Haute Valeur Environnementale

1	Lundi 7 octobre 2024	Mardi 8 octobre 2024	Mercredi 9 octobre 2024	Jeudi 10 octobre 2024	Vendredi 11 octobre 2024
Entrées	Thon mayonnaise Œufs durs mayonnaise	Champignons à la grec Fond d'artichauts vinaigrette	stocks	Endives vinaigrette Salade verte au surimi 	Radis rose + beurre
Plats	Cuisse de poulet rôti  Filet de poisson meunière 	Tortelli ricotta épinards + râpé 	stocks	Sauté de bœuf automnal (chou vert, carottes)  Quenelles végétales Bio sauce automnale  	 Burger rose bœuf (avec pain coloré en rose)  Burger rose poisson
Garnitures	Petits pois carottes et maïs 		stocks	Haricots verts CE2 Riz	Pommes de terre campagnardes
Produits laitiers	Tomme blanche Camembert	Vache qui rit Bio  Gouda Bio	stocks	Edam Bio  Cantal Bio	Yaourt à boire à la fraise Bio  Babybel Bio
Desserts	Fruit de saison Fruit de saison	Eclair au chocolat Eclair à la vanille	stocks	Salade de fruits Fruit RUP 	Glace timbale à la fraise

LÉGENDE



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Produit Local



Viande Bovine Française



Identification Géographique Protégée



Viande de Porc Français



Pêche Responsable



Agriculture Biologique Europe



Issu de Label Rouge



Plat Végétarien



Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée



Haute Valeur Environnementale

2	Lundi 14 octobre 2024 IMPRESSIONNISTES DU 95	Mardi 15 octobre 2024	Mercredi 16 octobre 2024	Jeudi 17 octobre 2024	Vendredi 18 octobre 2024
Entrées	Tartine campagne ricotta vinaigrette, coriande, tomate  	 Mezze (Houmous, taboulé, tzatziki) 	stocks	 Tiramisu tomate basilic 	Journée anti gaspillage
Plats	Sauté de bœuf aux champignons  Filet de limande sauce beurre blanc 	Boulettes pois chiches Bio 	stocks	Bolognaise au bœuf  Carbonara de saumon 	alimentaire
Garnitures	 Trio de purées (pommes de terre, carotte, brocolis)	Ratatouille Bio 	stocks	Pennes	Opération vide
Produits laitiers	Fromage blanc Bio aux cassis  	Brebis crème	stocks	Petit suisse *1	tes frigos avant
Desserts	Tarte aux myrtilles	Verrinne de fruits (dattes, figues et raisins)	stocks	Tarte au citron meringuée	les vacances !!

LÉGENDE

 Bleu Blanc Cœur	 Label Rouge	 Produit Local	 Viande Bovine Française	 Identification Géographique Protégée	 Viande de Porc Français
 Pêche Responsable	 Agriculture Biologique Europe	 Issu de Label Rouge	 Plat Végétarien	 Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée	 Haute Valeur Environnementale