

LUNDI 05/09/2022

MARDI 06/09/2022

MERCREDI 07/09/2022

JEUDI 08/09/2022

VENDREDI 09/09/2022



Animation de rentrée



** Aujourd'hui c'est végétarien **

Melon	Chou-fleur Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tomate Vinaigrette à l'échalote <i>Sulfites</i>	Carottes bâtonnets Sauce au fromage blanc aux herbes <i>Lait, Sulfites</i>	Croisillon emmental <i>Gluten, Lait, Œufs</i>
Filets de merlu sauce normande <i>Gluten, Lait, Poissons</i>	Blanquette de veau <i>Lait, Œufs</i>	Rôti de dinde Sauce provençale	Steak haché de boeuf Sauce barbecue <i>Gluten, Soja, Sulfites</i>	Ragoût de lentilles, légumes (poireau, carotte) et pommes de terre
	Nuggets à l'emmental et sauce fromagère <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Dés de poisson blanc sauce tomate <i>Poissons</i>	Omelette nature Sauce barbecue <i>Gluten, Soja, Sulfites</i> <i>Lait, Œufs</i>	
Pâtes au blé dur et emmental râpé <i>Gluten, lait</i>	Riz de Camargue	Boulgour <i>Gluten</i>	Pommes de terre Smile	
	Poêlée de navets et carottes	Courgettes BIO persillées		
Saint Nectaire*	Yaourt nature* du Gaec des 3 vallées <i>Lait</i>	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes <i>Lait</i>	Petit fromage frais aux fruits <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>
Liégeois vanille <i>Lait</i>	Fruit de saison*	Smoothie à la pêche	Cake au chocolat <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Fruit de saison*



Produit issu BIO

AOC

IGP

Produit local

Produit de la Mer Durable

Label Rouge

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

* Aide UE à destination des écoles

LUNDI 12/09/2022

MARDI 13/09/2022

MERCREDI 14/09/2022

JEUDI 15/09/2022


















VENDREDI 16/09/2022




** Aujourd'hui c'est végétarien **

AMUSE BOUCHE
Pétales de vieux gouda
Lait

AMUSE
BOUCHE


Macédoine mayonnaise <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Concombres en rondelle  Sauce crème ciboulette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Pizza tomate et fromage (mozzarella et emmental) <i>Gluten, Lait</i>	Cake à la courgette  <i>Gluten, Oeufs</i>	Salade verte*  <i>Moutarde, Sulfites</i>
Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Dés de poissons blancs  sauce champignons <i>Gluten, Lait, Poissons</i>	Sauté de bœuf  façon bourguignon	Blé aux légumes d'été et basilic <i>Gluten</i>	Filet de poulet   façon basquaise
Pané de blé aux graines, emmental et épinard <i>Gluten, Lait</i>		Nuggets de ble <i>Céleri, Gluten</i>		Poisson blanc meunière  et citron <i>Gluten, Lait, Poissons</i>
Purée de carotte <i>Lait</i>	Riz de Camargue 	Pommes de terre vapeur  		Pâtes au blé dur   <i>Gluten</i>
	Epinards branches  sauce béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Jardinière de légumes		Ratatouille à la niçoise
Fromage blanc*  <i>Lait</i>	Cantal*  <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Fromage fondu Vache picon <i>Lait</i>	Pointe de brie <i>Lait</i>
Abricot au sirop	Flan vanille nappé caramel <i>Lait</i>	Fruit de saison	Fruit de saison* 	Compote pommes et nectarines allégée en sucres





 Produit issu BIO

 AOC

 IGP

 Produit local

 Produit de la Mer Durable

 Label Rouge

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

* Aide UE à destination des écoles



LUNDI 19/09/2022















MARDI 20/09/2022

MERCREDI 21/09/2022


JEUDI 22/09/2022

VENDREDI 23/09/2022

** Aujourd'hui c'est végétarien **


Pastèque	Oeuf dur  Mayonnaise <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Haricots verts Vinaigrette tomate <i>Moutarde, Sulfite</i>	Céleri rémoulade <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Salade de pomme de terre <i>Moutarde, Sulfite</i>
Clafoutis de légumes d'été (ratatouille /oeufs) <i>Lait, Oeufs</i>	Filet de merlu  sauce échalotes <i>Lait, Poissons</i>	Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Boulettes au mouton sauce façon orientale <i>Gluten, Soja</i>	Poisson frais  sauce à l'oseille (espèce selon arrivage) <i>Gluten, Lait, Poissons</i>
		Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale <i>Gluten, Lait</i>	Boulette soja tomate sauce tomate <i>Soja</i>	
Purée de pommes de terre   <i>Lait</i>	Blé aux petits légumes <i>Gluten</i>	Pâtes au blé dur   <i>Gluten</i>	Semoule  <i>Gluten</i>	Riz de Camargue 
	Brocolis en persillade		Légumes couscous au jus <i>Céleri, Moutarde</i>	Poireaux sauce béchamel <i>Gluten, Lait</i>
Montcadi croûte noire <i>Lait</i>	Fromage frais Petit cotentin <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Yaourt nature brassé*  <i>Lait</i>	Pont l'Evêque*  <i>Lait</i>
Crème dessert chocolat <i>Lait, Soja</i>	Fruit de saison* 	Fruit de saison	5/4 aux pommes  <i>Gluten, Oeufs</i>	Fruit de saison* 





 Produit issu BIO

 AOC

 IGP

 Produit local

 Produit de la Mer Durable

 Label Rouge

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

* Aide UE à destination des écoles

LUNDI 26/09/2022

MARDI 27/09/2022

MERCREDI 28/09/2022

JEUDI 29/09/2022

VENREDI 30/09/2022

Recette Pas Pareille



** Aujourd'hui c'est végétarien **

Radis et beurre <i>Lait</i>	Tartinade carotte, pois chiche, miel, sésame et menthe <i>Lait, Sésame</i>	Crêpes à l'emmental <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Salade verte* <i>Moutarde, Sulfites</i>	Betteraves cubes Vinaigrette à la ciboulette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Colin d'Alaska pané sauce tartare <i>Gluten, Poissons, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Sauté de boeuf sauce au thym	Rôti de dinde froid et ketchup	Hachis parmentier (boeuf BIO) <i>Lait</i>	Quenelle sauce crème aux champignons <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>
	Omelette nature sauce provençale <i>Lait, Oeufs</i>	Beignets sticks de mozzarella et ketchup <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>		
Pâtes au blé dur <i>Gluten</i>	Riz de Camargue	Boulgour <i>Gluten</i>	Parmentier de poisson blanc (dés de poissons) <i>Gluten, Lait, Poissons</i>	Blé <i>Gluten</i>
Chou fleur à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Haricots beurre persillés	Ratatouille à la niçoise		Carotte à l'ail
Saint Nectaire* <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Fromage fondu* <i>Lait</i>	Fromage frais aux fruits <i>Lait</i>
Lacté à la vanille <i>Lait</i>	Fruit de saison*	Fruit de saison	Smoothie abricot pomme banane	Fruit de saison



Produit issu BIO

AOC

IGP

Produit local

Produit de la Mer Durable

Label Rouge

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

* Aide UE à destination des écoles

LUNDI 03/10/2022



MARDI 04/10/2022

MERCREDI 05/10/2022

JEUDI 06/10/2022

VENDREDI 07/10/2022

** Aujourd'hui c'est végétarien **

Salade de pâtes à l'orientale (pâtes, tomates, concombre et cumin) <i>Gluten, Moutarde, Sulfite</i>	Concombres en rondelles Sauce crème ciboulette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Tomates Vinaigrette au basilic <i>Sulfites</i>	Macédoine mayonnaise <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Carottes râpées <i>Moutarde, Sulfites</i>
Filet de poulet sauce tomate	Fondant de potiron et pommes de terre <i>Lait, Oeufs, Sulfites</i>	Saucisse de toulouse	Roti de boeuf froid et ketchup	Filet de merlu sauce citron <i>Céleri, Gluten, Lait, Poissons</i>
Boulette soja tomate sauce tomate <i>Soja</i>		Dés de poisson blanc sauce au curry <i>Gluten, Lait, Moutarde, Poissons</i>	Nuggets à l'emmental et ketchup <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	
Mélange 5 céréales <i>Gluten, Soja</i>		Lentilles mijotées <i>Céleri</i>	Potatoes	Riz de Camargue
Courgettes provençales		Duo de carottes	Haricots verts persilles	Julienne de légumes <i>Céleri</i>
Coulommiers* <i>Lait</i>		Fromage fondu Vache qui rit <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Petit fromage frais aux fruits <i>Lait</i>
Fruit de saison*	Gaufre liégeoise <i>Gluten, Oeufs, Soja</i>	Purée de pommes et poires du chef	Fruit de saison*	Liégeois chocolat <i>Lait, Soja</i>



Produit issu BIO

AOC

IGP

Produit local

Produit de la Mer Durable

Label Rouge

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

* Aide UE à destination des écoles



LUNDI 10/10/2022



MARDI 11/10/2022




















MERCREDI 12/10/2022

JEUDI 13/10/2022


VENDREDI 14/10/2022

** Aujourd'hui c'est végétarien **

La Semaine des saveurs : les saveurs méditerranéennes


Le Maroc 	L'Italie 	La Turquie 	L'Espagne 	La France 
Salade Méchouia aux pois chiches, concombre, tomate, poivron <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Crème mascarpone pesto rouge et gressin <i>Gluten, Lait</i>	Carottes et chou blanc zaatar <i>Lait, Sésame</i>	Tartare de tomate aux herbes et chips de maïs (tortilla)	Rillettes de sardines au céleri et pain navette <i>Céleri, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites, Gluten</i>
Tajine marocain aux pois chiches et semoule <i>Fruits à coque, Gluten, Moutarde</i>	Pâtes au blé dur sauce façon bolognaise (Bœuf BIO)   Gluten	Pain pita et émincé de volaille façon kebab <i>Gluten, Lait</i>	Colin d'Alaska  sauce façon zarzuela (fruits de mer) <i>Crustacés, Céleri, Lait, Mollusques, Poissons</i>	Sauté de bœuf façon bourguignon 
	Pâtes au blé dur   sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella, fromage type parmesan) <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Pain pita et boulette de sarrasin lentille légume <i>Céleri, Gluten, Lait</i>		Poisson blanc meunière  et citron <i>Gluten, Lait, Poissons</i>
			Frites au four	Riz de camargue façon espagnole  <i>Céleri</i>
		Salade verte	Petits pois mijotés	Carottes  persillées
Yaourt nature* du Gaec des 3 vallées   <i>Lait</i>	Mozzarella râpée <i>Lait</i>	Fromage Petit moulé ail et fines herbes <i>Lait</i>	Buchette aux laits mélangés (lait de vache et lait de chèvre) <i>Lait</i>	Cantal*  <i>Lait</i>
Salade d'oranges, sirop à la cannelle	Raisin blanc	Fromage blanc au miel et amandes <i>Fruits à coque, Lait</i>	Fruit de saison* 	Tarte flan pâtissier  <i>Gluten, Oeufs</i>





 Produit issu BIO

 AOC

 IGP

 Produit local

 Produit de la Mer Durable

 Label Rouge

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

* Aide UE à destination des écoles

LUNDI 17/10/2022



MARDI 18/10/2022

MERCREDI 19/10/2022

JEUDI 20/10/2022

VENREDI 21/10/2022



** Aujourd'hui c'est végétarien **

AMUSE BOUCHE
Gelée de coing

Salade de boulgour tomate poivron vinaigrette au cumin et coriandre <i>Moutarde, Sulfites, Gluten</i>	Pomelo et sucre	Potage de légumes variés <i>Céleri</i>	Céleri rémoulade <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Betteraves cubes <i>Moutarde, Sulfites</i>
Filet de merlu sauce crème ciboulette <i>Gluten, Lait, Poissons</i>	Chili sin carne (h.rouges, maïs, carottes, tomates)	Daube de bœuf façon provençale	Nuggets de poulet <i>Gluten</i>	Jambon blanc
		Quenelle sauce tomate <i>Gluten, Œufs</i>	Beignet de poisson blanc <i>Gluten, Poissons, Soja</i>	Pané de blé aux graines, emmental et épinards <i>Gluten, Lait</i>
Blé <i>Gluten</i>	Riz de Camargue	Pommes de terre vapeur	Pâtes au blé dur <i>Gluten</i>	Purée de pommes de terre <i>Lait</i>
Poêlée forestière (brocolis, champignons et h.verts)		Chou fleur persillé	Haricots beurre à la tomate	Epinards branches béchamel <i>Gluten, Lait</i>
Fromage blanc* <i>Lait</i>	Pointe de brie <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Fromage frais Tartare nature <i>Lait</i>	Fourme d'Ambert* <i>Lait</i>
Fruit de saison*	Flan vanille nappé caramel <i>Lait</i>	Fruit de saison	Purée de pomme parfumée à la vanille	Fruit de saison*



Produit issu BIO

AOC

IGP

Produit local

Produit de la Mer Durable

Label Rouge

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

* Aide UE à destination des écoles

LUNDI 24/10/2022

MARDI 25/10/2022

MERCREDI 26/10/2022

JEUDI 27/10/2022

VENDREDI 28/10/2022

VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES



** Aujourd'hui c'est végétarien **

VACANCES SCOLAIRES

Croisillon à l'emmental <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Salade verte Vinaigrette au miel <i>Sulfites</i>	Terrine de poisson et mayonnaise <i>Moutarde, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Sulfites</i>	Chou blanc <i>Moutarde, Sulfites</i>	Velouté de potiron au fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>
Pâtes au blé dur sauce thon à la tomate et basilic <i>Gluten, Poissons</i>	Steak haché de boeuf sauce échalote <i>Lait</i>	Tajine de veau sauce poire miel cumin et cannelle	Omelette nature et ketchup <i>Lait, Oeufs</i>	Poisson frais sauce niçoise (espèce selon arrivage) <i>Gluten, Lait, Poissons</i>
	Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale <i>Gluten, Lait</i>	Couscous végétarien <i>Moutarde, Soja, Sulfites</i>		
	Pommes de terre vapeur	Semoule <i>Gluten</i>	Pommes de terre Smile	Riz de Camargue
	Carottes à la crème <i>Gluten, Lait</i>	Légumes couscous au jus <i>Céleri, Moutarde</i>		Ratatouille à la niçoise
Cantal <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Petit fromage frais nature <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>
Fruit de saison	Crème dessert caramel <i>Lait</i>	Fruit de saison	Brownie mexicain <i>Oeufs, Soja</i>	Fruit de saison



Produit issu BIO

AOC

IGP

Produit local

Produit de la Mer Durable

Label Rouge

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

* Aide UE à destination des écoles