





























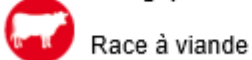
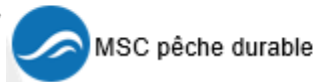
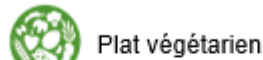
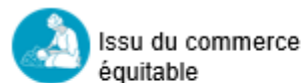


Menus de la Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2020




























Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN			
Potage de légumes 		Courgettes râpées   Et mimolette  		Concombre et edam
	Omelette aux fines herbes   	Chipolatas S/P : Saucisse de volaille	Filet de limande 	Rôti de bœuf au jus 
Raviolis au gratin	Epinards et semoule  	Lentilles   	Riz créole  	Haricots verts  
	Yaourt nature  	Smoothie pomme poire ananas 	Fromage à la coupe : Saint Nectaire 	
Fruit de saison  	Fruit de saison  		Fruit de saison  	Cake aux pommes framboise 
		Pain et miel Fruit de saison Jus de fruits 100% pur jus		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

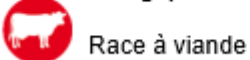
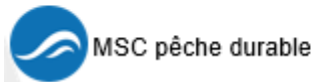
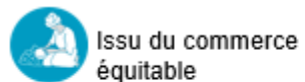


Menus de la Semaine du 5 au 9 octobre 2020
































Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VEGETARIEN				
<p>Couscous végétarien (semoule bio)  </p> <p>Fromage à la coupe : Camembert</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Radis</p> <p>Cuisse de poulet rôtie </p> <p>Purée de patate douce  </p> <p>Clafoutis à la pêche </p>	<p>Salade verte Et mimolette  </p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Carottes et pommes de terre  </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>  Tomate et St Nectaire </p> <p>Sauté de porc aux herbes S/P : Rôti de dinde  </p> <p>Petits pois Et riz  </p> <p>Fromage blanc  </p> <p>Compote de poires</p>	<p>Poisson pané et citron </p> <p>Coquillettes</p> <p>Fruit de saison  </p>
		<p>*Barre bretonne</p> <p>*Compote</p> <p>Jus de fruit 100% pur jus</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 12 au 16 Octobre 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 ITALIA	 ENGLAND	 PORTUGAL	 ESPAÑA	 FRANCE
<p>Insalata di pomodori <i>Tomates</i></p>  	<p>Coleslaw and Cheddar <i>Salade coleslaw Et tranches de cheddar</i></p>	<p>Caçarola  <i>Bœuf braisé à la portugaise</i></p>	<p>Sopa de tomate <i>Potage à la tomate</i></p>   	<p>Carottes râpées   Et dés de Cantal  </p>
<p>Ravioli vegetarianni con tofu <i>Raviolis au tofu Emmental râpé</i></p>   	<p>Fish and chips  <i>Filet de poisson meunière et quartier de citron Frites</i>  </p>	<p>Cenouras e batatas <i>Carottes et pommes de terre</i></p>	<p>Pollo y arroz   <i>Poulet Riz safrané façon paella</i></p>	<p>Axoia de veau (sauté de veau, poivrons, oignons, ail, paprika, sauce tomate)</p> 
<p>Mascarpone con cacao come tiramisù <i>Mascarpone au cacao façon tiramisù</i></p>	<p>Apple pie <i>Tarte aux pommes</i></p>	<p>Queijo : <i>Tomme grise</i></p>	<p>Yogur aromatizado   <i>Yaourt aromatisé</i></p>	<p>Haricots verts  </p>
		<p>Pain aux raisins</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>		<p>Gâteau au yaourt </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



UE : Aide à destination des écoles



MSC pêche durable



Race à viande



Label Rouge


















AOP

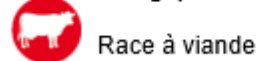
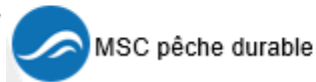
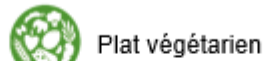
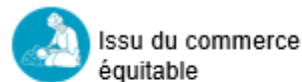
sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 19 au 23 octobre 2020 – Vacances scolaire




















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte Et Cantal 	Coleslaw		Carottes râpées Et Saint Paulin  	MENU VEGETARIEN
Cordon bleu	Filet de limande sauce tomate	Haché de veau au jus 	Sauté de bœuf strogonoff 	Omelette  
Gratin de chou-fleur et PDT	Riz créole  	Jardinière de légumes	Pommes de terre vapeur	Coquillettes sauce tomate Emmental râpé  
Pêche au sirop	Yaourt aromatisé  	Fromage à la coupe : Brie		Fruit de saison  
Pain et chocolat	Barre Bretonne	Pain et barre chocolat	Mousse au chocolat	Pain confiture
Compote	Fruits	Fruit de saison	Compote	Fruit
Eau de source	Jus de fruits 100% pur jus	Jus de fruit 100% pur jus	Eau de source	Jus de fruits 100% pur jus

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 26 au 30 octobre 2020 – Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Betterave et maïs </p> <p>Sauté de poulet provençal </p> <p>Semoule  </p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Fruits</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>		<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Raviolis au tofu   </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Fromage à la coupe : Coulommiers</p> <p>Fromage à la coupe : Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et confiture</p> <p>Compote</p> <p>Eau de source</p>	<p>Sauté d'agneau au jus </p> <p>Carottes et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Poire  </p> <p>Napolitain</p> <p>Fruits</p> <p>Eau de source</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Spaghetti bio à la bolognaise   </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Pain miel</p> <p>Compote</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



MSC pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge



Plat du chef



AOP



UE : Aide à destination des écoles

