



Semaine du 05 au 09 Août 2024

VENDREDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Concombre Bio vinaigrette

Betteraves Bio vinaigrette

Pastèque

Carottes râpées vinaigrette

Melon

Sauté de bœuf sauce tomate
Galet montagnard sauce tomate

Poulet rôti aux oignons
Filet de hoki aux oignons

Filet de lieu sauce provençale

Bolognaise
Bolognaise de thon

Boulette de soja sauce Pizzaiolo

Carottes cuisinées / Lentilles

Haricots verts persillés

Ratatouille / Boulgour Bio

Torsades + râpé

Semoule

Vache qui rit Bio

Yaourt bio

Edam

Camembert Bio

Fromage blanc sucré

Abricot

Streusel prune

Glace

Flan chocolat

Pêche

GOUTERS

Madeline
Pâte de fruits
Compote

Brioche
Lait nature
Pomme

Pain
Pâte à tartiner
Banane

Pain
Confiture
Abricot

Fourré Chocolat
Compote
Jus d'orange

LÉGENDE

Produit de saison
 Appellation Origine Contrôlée
 Haute valeur environnementale (HVE)
 Agriculture Biologique
 Plat végétarien
 CE2 : Certification environnementale de niveau 2
 Viande bovine française
 Label rouge
 Appellation Origine Protégée
 Pêche responsable
 Viande de porc français
 Indication Géographique Protégée (IGP)
 Produit local
 Région ultrapériphérique
 Recette du chef

LUNDI

Semaine du 12 au 16 Août 2024



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves vinaigrette</p>	<p>Tomates mozzarella</p>	<p>Pastèque</p>	<p style="text-align: center;">Férié</p>	<p>Concombres Bio vinaigrette</p>
<p>Lasagnes de légumes Bio</p>	<p>Brandade de poisson (purée bio)</p>	<p>Estouffade de bœuf sauce paprika</p> <p><i>Filet de lieu sauce paprika</i></p>		<p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Nuggets de blé</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Pommes campagnarde</p>		<p>Petits pois au jus</p>
<p>Tarte aux abricots</p>	<p>Cantal</p>	<p>Petit suisse fruits Bio</p>		<p>Tomme blanche</p>
<p>Pain</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote</p>	<p>Melon</p>	<p>Prune</p>		<p>Velouté aux Fruits</p>
GOUTERS				
<p>Madeleine</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Pêche</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Compote</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Fourré abricot</p> <p>Lait nature</p> <p>Jus d'orange</p>		

LÉGENDE

	Produit de saison		Agriculture Biologique		Viande bovine française		Pêche responsable		Produit local
	Appellation Origine Contrôlée		Plat végétarien		Label rouge		Viande de porc français		Région ultrapériphérique
	Haute valeur environnementale (HVE)		CE2 : Certification environnementale de niveau 2		Appellation Origine Protégée		Indication Géographique Protégée (IGP)		Recette du chef



Semaine du 19 au 23 Août 2024

MERCREDI



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Tarte fromage	Salade Napoli (Pâte, tomate, basilic)	Pastèque	Concombre Bio à la crème	Œuf dur mayonnaise
Saucisse de Toulouse* <i>Samoussa aux légumes</i>	Emincé de poulet sauce crème <i>Palet végétarien maraicher sauce crème</i>	Couscous falafel	Sauté de boeuf sauce poivre <i>Boulette de soja sauce poivre</i>	Filet de hoki sauce aurore
Pomme de terre persillées	Brocolis Bio	Légumes à couscous / Semoule Bio	Riz	Epinards Bio / Coquillettes
Edam Bio	Yaourt Bio sucré	Gouda	Petit suisse aromatisé	Tomme blanche
Nectarine	Pêche	Glace	Abricot	Crème dessert vanille

GOUTERS

Marbré au chocolat	Pain	Pain au lait	Petit beurre	Fourré au chocolat
Jus d'orange	Pâte à tartiner	Confiture	Lait nature	Jus d'Ananas
Compote	Jus de pomme	Banane	Prunes	Pomme

LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Pêche responsable	Produit local
Appellation Origine Contrôlée	Plat végétarien	Label rouge	Viande de porc français	Région ultrapériphérique
Haute valeur environnementale (HVE)	CE2 : Certification environnementale de niveau 2	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégée (IGP)	Recette du chef



MARDI

Semaine du 26 au 30 Août 2024

LUNDI

Melon



Carottes râpées Bio



MERCREDI

Betteraves vinaigrette



JEUDI

Pastèque



VENDREDI

Tomate maïs vinaigrette



Saucisse de volaille
Saucisse végétale



Gnocchi à la napolitaine



Sauté de bœuf sauce pizzaiolo



Filet de saumon sauce pizzaiolo



Filet de poulet au curry



Calamar à la romaine



Filet de hoki sauce Normande

Haricots verts



Riz



Pennes



Purée de légumes

Chanteneige Bio



Petit suisse aromatisé Bio



Vache qui rit Bio



Camembert Bio



Yaourt sucré Bio



Moelleux au chocolat



Pêche



Nectarine



Flan caramel

Glace

GOUTERS

petit beurre

Lait nature

Abricot

Pain

Pâte à tartiner

Jus de pomme

Madeleine

Yaourt aromatisé

Pomme

Pain

barre de chocolat

Prune

Pain

confiture

Banane

LÉGENDE



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Appellation Origine Contrôlée



Plat végétarien



Label rouge



Viande de porc français



Région ultrapériphérique



Haute valeur environnementale (HVE)

CE2 : Certification environnementale de niveau 2



Appellation Origine Protégée



Indication Géographique Protégée (IGP)



Recette du chef