



Menus du 04 au 08 septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Croclait	Lait / Pain Compote pomme/banane	Lait / Pain Nectarine / Pain d'épice	Lait / Pain Beurre / Confiture	Lait / Pain Yaourt bio
ENTREES	Concombre Melon/pastèque Radis beurre	Salade de quinoa Salade de haricots rouges Taboulé menthe citron	Tomate vinaigrette	Nem de légumes	Sardine au citron Rillettes de thon Rillettes de porc
PLATS ET GARNITURE	Crousti fromage Batavia	Filet de porc sauce tomate Filet de dinde sauce tomate Lieu sauce tomate Ratatouille	Sot l'y laisse de dinde a la crème Crêpe au fromage Chou-fleur vapeur	Roti de bœuf au jus Omelette bio Frites	Pave de hoki sauce aurore Gratin de courgettes
FROMAGES ET DESSERTS	Emmental bio Pêche bio Gouda bio Raisin bio Edam bio Pomme bio	Petits suisses aux fruits Crème dessert chocolat Yaourt pâtissier	Six de Savoie Fraises	Vache qui rit bio Glace	Babybel bio Raisin Babybel bio Nectarine bio Babybel bio Kiwi bio
Accueil du Soir	Lait / Pain Prune / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Crème vanille / Biscuit	Lait / Pain Fromage blanc bio / Biscuit	Lait / Pain Raisin	Raisin Compote pomme/Fruit rouge



































Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 11 au 15 septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Six de Savoie	Lait / Pain Compote pomme / fruits rouges 	Lait / Pain Banane / gaillardise 	Lait / Pain Beurre / Chocolat 	Lait / Pain Fromage blanc * 
ENTREES	Carottes râpées bio 	Œuf dur mayonnaise Saucisson sec cornichon Filet de maquereau	Taboulé bio 	Haricots verts bio vinaigrette  Macédoine de légumes bio  Salade de maïs bio 	Cèleri râpé bio  Pamplemousse Pastèque
PLATS ET GARNITURE	Gratin de pâtes bio au jambon  Gratin de pâtes bio à la dinde  Gratin de pâtes bio au thon 	Saute de veau aux champignons  Omelette aux champignons  Lentilles bio 	Boulettes d'agneau  Nuggets de poisson  Printanière de légumes	Pizza au fromage  Salade 	Dos de lieu sauce citron  Blé bio aux petits légumes 
FROMAGES ET DESSERTS	Fromage blanc aux fruits bio  Madeleine bio	Tomme blanche Abricots Emmental Pastèque St Paulin Nectarine 	Camembert Pêche 	Entremets vanille Sablés bio  Liégeois café Sablés bio  Flan vanille Caramel Sablés bio 	Babybel bio  Millefeuilles 
Accueil du Soir	Lait / Pain Abricots / Chocolat / Beurre 	Lait / Pain Yaourt aromatisé / Biscuit 	Lait / Pain Beignet pomme	Lait / Pain Raisin 	Lait / Pain Compote pomme / Cassis 

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 18 au 22 septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Délice à l'emmental	Lait / Pain Compote pomme / fraises	Lait / Pain Yaourt à boire	Lait / Pain Kiri bio	Lait / Pain Petits suisses aux fruits
ENTREES	Concombre sauce Bulgare 	Friand au fromage	Melon Pastèque	Carottes râpées Locale	Rillettes de thon Œuf dur mayonnaise Pâté de foie cornichon
PLATS ET GARNITURE	Sauté d'agneau Crousti fromage Flageolets	Omelette bio Trio de légumes	Petit brin de veau à la moutarde Nuggets de poisson au citron Haricots beurre	Poulet Vallée d'auge Cabillaud à la crème Pommes de terre grenailles	Risotto végétal à la courge, petits pois et sarrasin Iceberg
FROMAGES ET DESSERTS	Chanteneige bio Cake pomme banane 	Nectarine Melon Raisin	Carré frais bio Barre glacée	Pont L'évêque Pomme Cuite Circuit court Alimentation saine et durable	Mousse au chocolat Ile flottante Liégeois de fruits
Accueil du Soir	Lait / Pain Banane / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Lait gélifié chocolat / Biscuit	Lait / Pain Poire / Jus d'orange	Lait / Pain Nectarine / Confiture	Lait / Pain Compote pomme/Ananas

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 25 au 29 septembre 2023 la semaine de pesées



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Boursin nature	Lait / Pain Compote pommes coing	Lait / Pain Banane / Chocolat	Lait / Pain Pik et croq / Confiture	Lait / Pain Yaourt à boire
ENTREES	Tomate Champignons à la crème Pastèque	Filet de maquereau Saucisson sec beurre Pâté de campagne cornichon	Crêpe au fromage	Betteraves au fromage blanc Chou fleur Mimosa Macédoine de légumes	Radis beurre Carottes râpées Courgettes râpées
PLATS ET GARNITURE	Escalope de dinde à la crème Escalope Végétale Pommes rissolées	Spaghetti végétale façon Bolognaise	Tajine de saumon aux abricots secs Boulgour	Palette de porc aux oignons Rôti de dinde Omelette Haricots blancs	Hachis de la mer laitue
FROMAGES ET DESSERTS	Fromage blanc vanillé Petits suisses aux fruits Yaourt fermier	Raisin blanc Poire Pastèque	Compote de fruits	Brebicrème Orange bio Cantalou Raisin noir bio Petit louis Pomme bio	Six de Savoie Glace bio
Accueil du Soir	Lait / Pain Banane / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Yaourt fermier	Lait / Pain Gaufre / Confiture	Lait / Pain Raisin / Miel	Lait / Pain Compote pommes bananes

























Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 02 au 06 octobre 2023



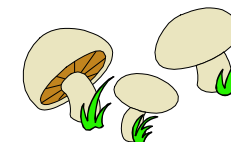
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Samos	Lait / Pain Compote pommes bananes 	Lait / Pain Poire 	Lait / Pain Croclait 	Lait / Pain Fromage blanc aux fruits 
ENTREES	Coleslaw  Concombre bio à la crème  Tomate vinaigrette 	Filet de sardine Œuf mimosa Saucisson ail cornichon	Velouté de butternut 	Blé Océane  Quinoa gourmand à la Provençales  Taboulé bio 	Rillettes de thon Thon mayonnaise/crouste Œuf dur mayonnaise
PLATS ET GARNITURE	Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille Aiguillettes de blé et légumes  Carottes braisées 	Meunière de colin et citron  Riz à la tomate 	Blanquette de dinde  Œuf dur à la crème  Purée de pommes de terre bio 	Emincé de bœuf Sauce camembert  Tarte au fromage  Haricots verts	Tortellinis aux fromages  
FROMAGES ET DESSERTS	Fromage à tartiner bio Paris Brest 	Banane  Kiwi  Raisin Blanc 	Flan nappé caramel	Raisin noir  Melon vert Poire 	Entremets chocolat  Yaourt à la vanille Yaourt Bulgare 
Accueil du Soir	Lait / Pain kiwi / Chocolat / Beurre 	Lait / Pain Yaourt aromatisé 	Lait / Pain Crêpe / jus de pomme 	Lait / Pain Confiture / Banane	Lait / Pain Compote pommes vanille























Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 09 au 13 octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Chanteneige 	Lait / Pain Compote pommes poires 	Lait / Pain Muffin chocolat	Lait / Pain babybel	Lait / Pain Fromage blanc * 
ENTREES	Carottes bio râpées  Pamplemousse Orange Chou blanc bio 	Betteraves bio 	Concombre bio 	Soupe tomate vermicelle	Croisillon au fromage 
PLATS ET GARNITURE	Cabillaud sauce aurore  Semoule bio 	Crêpinette à la moutarde  Nuggets de poulet Nuggets végétal  Chou fleur bio au beurre 	Galette Dinde Fromage Galette Fromage  Haricots verts bio 	Rôti de bœuf  Omelette  Gratin Dauphinois 	Lasagne végétales pois chiche petits légumes  Salade 
FROMAGES ET DESSERTS	Pêche au sirop Pomme cuite au caramel  Abricot au sirop	Gouda bio Crêpe bio/ miel bio 	Chanteneige bio Ile flottante 	Ananas au sirop chantilly Compote de fruits Poire sauce chocolat	Poire  Kiwi  Pomme 
Accueil du Soir	Lait / Pain Poire / Chocolat / Beurre 	Lait / Pain Crème vanille 	Lait / Pain Jus d'orange / Banane 	Lait / Pain Confiture / Pomme 	Lait / Pain Compote pommes Fraises



































Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



Menus du 16 au 20 octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Croclait 	Lait / Pain Compote pommes coing	Lait / Pain Banane * Miel * 	Lait / Pain Pik & croq	Lait / Pain Yaourt fermier 
ENTREES	Céleri bio rémoulade  Chou rouge bio  Champignons aux herbes 	Velouté de courgette bio au fromage fondu 	Salade duo de crudités bio 	Œuf dur mayonnaise Salade thon et pomme de terre Rillettes cornichon	Chou-fleur bio mimosa  Trio de lentilles vinaigrette  Betteraves à la moutarde
PLATS ET GARNITURE	Paella au poulet  Paella de la mer  	Raviolis de légumes bio   Batavia 	Sauté de bœuf à la Thai  Meunière de colin  Nouilles aux légumes asiatiques 	Petit brin de veau Croq soja  Printanière de légumes	Lieu sauce crème   Quinoa bio 
FROMAGES ET DESSERTS	Fromage blanc aux fruits Sablés bio 	Flan 	Poire au chocolat	Entremets vanille  Mousse vanille  Ile flottante	Saint Paulin Ananas Gouda  Raisin  Emmental Orange 
Accueil du Soir	Lait / Pain Pomme / Chocolat / Beurre  	Lait / Pain Fromage blanc vanillé 	Lait / Pain Plumetis / Yaourt fermier 	Lait / Pain Confiture / Orange	Lait / Pain Compote pommes banane

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites