



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 04 au 08 Septembre 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon Pastèque		Pizza fromage olives Pizza Provence	Tomates vinaigrette huile d'olive et vinaigre Balsamique Concombre Sauce Japonaise
Sauté de veau Marengo	Jambon blanc		Tortilla aux poivrons et tomates	Filet de limande Meunière et citron
Filet de lieu citron	Bouchée de blé			Haricots verts persillés
Carottes Vichy	Pâtes farfalles au fromage râpé			
Camembert Brie	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé		Crème dessert caramel Crème dessert chocolat	Petit moulé Fraidou
Fruit				



Fromage AOC



Viande de race



Produits locaux circuits courts



Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



Origine France



Vergers Ecoresponsables



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien






























Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 11 au 15 Septembre 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Carottes râpées vinaigrette aux pommes Laitue au maïs</p>    			 	 <p>Concombre crème ciboulette Salade de tomates</p>  
<p>Moules à la crème</p> 	 <p>Poulet rôti</p> 		  <p>Dahl de lentilles corail et riz</p>	<p>Bœuf braisé Charcutière</p>
	<p>Œufs brouillés</p> 			<p>Filet de merlu Sétoise</p>  
<p>Pommes rissolées</p>	 <p>Courgettes au gratin</p> 			<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p> 
	 <p>Edam Emmental</p> 		<p>Coulommiers Bûchette Mi chèvre</p>	
<p>Crème anglaise et petit beurre</p>	<p>Orange IGP</p>		<p>Fruit</p>	<p>Tarte aux poires</p> 



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race



Confectionné à la cuisine centrale



Nouveauté



Vergers Ecoresponsables



Plat Végétarien


























Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 18 au 22 Septembre 2023



			MENU JUMELAGE ITALIE	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade coleslaw Céleri rémoulade</p>   			 <p>Bruschetta</p>	<p>Roulé au fromage Friand au fromage</p>
<p>Viennoise de dinde</p>	<p>Filet de lieu noir Bouillabaisse</p>  		 <p>Gratin Italien au bœuf (bœuf haché) (Courgettes et pommes de terre)</p> 	 <p>Rôti de veau au jus</p> 
<p>Croq veggie au fromage</p>			 <p>Gratin Italien végétarien</p>	<p>Œuf dur Sauce Andalouse</p>
<p>Ratatouille Et Coquillettes</p> 	<p>Petits pois à la Lyonnaise</p> 			<p>Carottes persillées</p> 
	<p>Saint Nectaire Cantal</p>  			
<p>Fromage blanc au coulis de mirabelles Fromage blanc au coulis de fraises</p>	<p>Fruit</p>		 <p>Stracciatella aux copeaux de chocolat</p>	 <p>Fruit</p>



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race



Confectionné à la cuisine centrale



Nouveauté



Vergers Ecoresponsables



Plat Végétarien













Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

MENU 100% CIRCUITS COURTS

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
 Œuf dur mayonnaise	 Concombre Sauce tzaziki Salade de mâche aux noix			 Chou blanc mayonnaise
Pané de blé épinards	Sauté de bœuf Bourguignon Filet de cabillaud à l'oseille		Filet de merlu Sauce Basquaise	Rôti de porc au jus Omelette aux oignons
Chou fleur béchamel au cheddar	Semoule		 Pâtes cagarol Et fromage râpé	Purée de pommes de terre Et courgettes
Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Yaourt nature et sucre Yaourt brassé aux fruits		 Munster Maroilles	
			Fruit	Moelleux aux pommes (pommes)



Fromage AOC

Viande de race



Produits locaux
circuits courts

Confectionné
à la cuisine centrale



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



Origine France



Vergers Ecoresponsables



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien



Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.