



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 02 au 06 Octobre 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de tomates Emincé de concombres vinaigrette du Terroir		Pizza au fromage Pizza Royale	Céleri rémoulade Salade choubidou (chou rouge, sirop de cassis, raisins secs, moutarde, huile)
Sauté de veau Dijonnaise	Jambon blanc		Omelette nature	Calamars à la Romaine
Filet de merlu citron	Bouchée au soja tomate basilic sauce fromage curry			
Brocolis béchamel	Pâtes spirales au fromage râpé		Petits pois à la Paysanne	Haricots verts persillés
Carré Camembert	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel		Tomme noire Emmental	Pont l'Evêque Comté
Fruit				



Fromage AOC

Viande de race

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



Produits locaux circuits courts



Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Nouvelauté



Origine France



Vergers Ecoresponsables



Viandes Label Rouge



Piat Végétarien



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

Le marathon des Saveurs



Saveur d'Océanie	Saveur d'Asie	Saveur d'Afrique	Saveur d'Europe	Saveur d'Amérique
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade des Antilles (Salade composée croûtons vinaigrette à l'ananas)				Carottes râpées vinaigrette à l'érable
Filet de lieu sauce Vierge	Dahl de lentilles corail et riz		Sauté de dinde Franchard	Bœuf braisé sauce Barbecue
Purée de pommes de terre Et Patate douce			Œufs brouillés	Bouchée de blé
Bûchette Mi chèvre	Yaourt au citron		Pâtes tagliatelles	Chou fleur béchamel au Cheddar
	Kiwi		Fourme d'Ambert	
			Raisin	Cake au chocolat



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



Piat 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 16 au 20 Octobre 2023



MENU 100% CIRCUITS COURTS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Céleri rémoulade Salade de mâche aux noix			Quiche Butternut
Filet de merlu huile d'olive citron	Cordon bleu Croq'veggie au fromage		 Hachis Parmentier  Hachis à l'émincé de pois	Rôti de veau au jus Filet de cabillaud à l'oseille
Epinards et pommes de terre béchamel	 Lentilles à la Paysanne		Laitue	Carottes persillées
 Cantal  Saint Nectaire				
 Fruit	 Stracciatella aux copeaux de chocolat Crème aux œufs		Fromage blanc sauce mangue et abricots Fromage blanc sauce caramel	 Pomme



Fromage AOC



Viande de race



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



Produits locaux circuits courts



Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



Origine France



Vergers Ecoresponsables



Viandes Label Rouge



Piat Végétarien