







Du 1 au 2 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			 Pastèque BIO Melon	Cœufs durs mayonnaise Salade verte
			 Tortellini tricolore ricotta e spinaci à la tomate	 Filet de lieu noir FRAIS sauce nantua
				Haricots verts persillés
			Cantal Edam	 Yaourt de savoie Yaourt nature et sucre
			Eclair chocolat Eclair vanille	Compote de Fruits MAISON Fruit de saison

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Produit bio et local



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien










Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables



Du 5 au 09 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrettes Salade de haricots verts	 Pastèque BIO Brocolis vinaigrette	 Salade de pâtes BIO parisienne Salade verte	 LE JOUR DU Végé Carottes rapées maison Courgettes rapées	 Melon BIO Macédoine vinaigrette
 Filet de limande sauce hongroise	 Boulettes de bœuf sauce orientale	 Roti de veau aux olives	 Dahl de lentilles	 Poulet rôti Quenelles nature sauce mornay
 Purée de pdt BIO	Semoule et légumes façon couscous	Choux de bruxelle	 Riz créole BIO	Pommes rissolées
Yaourt de savoie Yaourt nature	 Beaufort Tomme grise	Edam Camembert	Fromage frais aux Fruits Fromage frais	Fromage blanc Yaourt aromatisé
 Compote de Fruits Compote de Fruits	 Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	 Fruit de saison Fruit de saison	Tarte au flan Tarte grillée aux pommes	Coulis de Myrtilles et ses galettes St michel  Crème dessert vanille BIO

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Produit bio et local



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables



Du 12 au 16 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Poireaux vinaigrette Champignons à la grecque	LE JOUR DU Végé Taboulé maison Melon jaune	Coleslaw Courgettes râpées	Tomates vinaigrette Radis BIO	Concombres à la crème Carottes râpées
 Tartiflette Gratin montboissier	 Emincé végétal sauce au curry	 Pennes BIO au saumon	 Sauté de bœuf au jus	 Filet de colin mariné thym citron
Salade verte	Choux fleur béchamel		Pdt vapeur persillées	Haricots verts persillés
Yaourt brassé aux Fruits Yaourt nature et sucre	Brebis crème Petit moulé	 Tomme de savoie Cantal	 Meule des 2 savoies Carré frais BIO	 Fromage frais BIO et sucre Yaourt aromatisé
 Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Compote de Fruits Compote de Fruits	Cake maison citron	 Fruit de saison Fruit de saison	Coulis de Fruit et ses petits beurre Flan nappé caramel
	 PAIN SPECIAL			

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables

 Viande Origine France	 Produit biologique	 Produit local	 Produit bio et local	 Produit Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur	Produit MSC	Plat Végétarien	Produit AOP/AOC	Produit Vergers écoresponsables



Du 19 au 23 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE JOUR DU Végé				
Carottes râpées Macédoine	Crêpe au fromage Salade verte composée : salade emmental croutons	Tartare de tomates Salade verte	Betteraves vinaigrette Œufs durs mimosa	Concombres à la crème Roulade de volaille
Riz base tadori (haricots rouge poireaux carottes oignons)	Sauté de veau marengo	Roti de dinde orientale	Hoki pané et citron	Lasagnes de bœuf
	Gratin du sud	Beignet de choux fleur	Pommes de terres vapeur BIO	Salade verte
Emmental BIO Comté AOP	Abondance Edam	Yaourt aux Fruit BIO Yaourt nature et sucre	Petit suisse Yaourt aromatisé	St paulin Emmental
Ile flottante Tarte tropézienne	Barre bretonne Fruit de saison	Compote de fruits maison Compote de fruits	Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert chocolat BIO Crème dessert caramel
				PAIN SPEICAL

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables

Viande Origine France	Produit biologique	Produit local	Produit bio et local	Produit Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur	Produit MSC	Plat Végétarien	Produit AOP/AOC	Produit Vergers écoresponsables



Du 26 au 30 Septembre 2022

LUNDI	MARDI <i>LE JOUR DU ^{végé} végé</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé BIO Choux fleur vinaigrette	Brocolis vinaigrette Coleslaw	Carottes BIO rapées maison Haricots verts en salade	Rillettes sardine Salade verte	Champignons fromage blanc Poireaux vinaigrette
Colin gratiné au fromage	Pizza au fromage	Boulettes de veau sauce basquaise	Roti de boeuf au jus	Aiguillette poisson sauce curry fromage blanc
Haricots plats	Salade verte	Semoule et Légumes façon couscous	Purée de pdt BIO	Macaronis BIO
Fromage blanc BIO Yaourt aromatisé	Yaourt nature BIO Fromage blanc	Edam Camembert	Mimolette Gouda	Yaourt de savoie Yaourt nature et sucre
Coulis de Fruit rouges LOCAL Galette st michel Gaufre liegeoise	Fruit de saison Fruit de saison	Eclair vanille Eclair chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Brownie maison Compote de Fruits

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables

Viande Origine France	Produit biologique	Produit local	Produit bio et local	Produit Label Rouge
-----------------------	--------------------	---------------	----------------------	---------------------

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit MSC










Plat Végétarien

Produit AOP/AOC

Produit Vergers écoresponsables



Du 3 au 7 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles Salade pois chiches	LE JOUR DU Végé Concombre BIO vinaigrette Coleslaw	Rillettes de sardine maison Chorizo doux	LE JOUR DU Végé Betteraves vinaigrette Mortadelle	Carottes râpées Choux blanc vinaigrette
 Crozet de dinde	 Hachis parmentier	 Paella poisson	 Omelette fromage BIO	 Colin mariné thym citron
Jeunes carottes et crozets	Salade verte	Riz paella	Blé	Haricots beurre persillées
Yaourt nature et sucre Yaourt brassé aux Fruits	Brebis crème Petit moulé	 Dent du chat Cantal	Emmental Comté AOP	Fromage frais aux Fruits Fromage blanc et sucre
 Fruit BIO de saison Fruit BIO de saison	Flan caramel Crème pralinée	 Compote de Fruits de pomme BIO maison Compote de Fruits	 Fruit de saison Fruit de saison	Far breton maison Crème dessert vanille BIO

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Produit bio et local



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien























Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables



Du 10 au 14 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE		DU	LE JOUR DU  VÉGÉ	GOUT
Choux blanc râpé VINAIGRETTE FRAMBOISE Carottes râpées vinaigrette	 Betteraves BIO vinaigrette Poireaux vinaigrette	Brocolis vinaigrette Œufs mimosa	Endives TZATZIKI Radis beurre	 Celéri râpé BIO maison Sardine a l'huile
 Cheese burger Fish burger	 Emincé de poulet sauce KIPK	 Sauté de bœuf sauce BOURGOGNE	 Tarte au poireaux	 Escalope de dinde sauce VIERGE
Pommes rissolées	 Coquillettes BIO 	 Riz pilaf BIO	Salade verte	Brocolis béchamel
Emmental Comté AOP	 Camembert BIO Brie	Yaourt aux fruits Yaourt nature et sucre	Cantal Edam	 Yaourt de savoie Yaourt sucré BIO
 Fruit BIO de saison Fruit BIO de saison	Beignet aux pommes Barre bretonne	Fruit de saison Fruit de saison	 Compote de Fruits BIO maison Compote de Fruits	Gélifié vanille Crème dessert Chocolat BIO
		 PAIN SPEICAL		

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables

 Viande Origine France	 Produit biologique	 Produit local	 Produit bio et local 	 Produit Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur	Produit MSC	Plat Végétarien	Produit AOP/AOC	Produit Vergers écoresponsables



Du 17 au 21 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pois chiches Macédoine vinaigrette	Coleslaw Choux blanc râpé	LE JOUR DU Végé Endives et noix Salade verte	Salade de haricots verts Choux fleur en salade	Choux rouge râpé maison vinaigrette Rillettes de sardines
Saucisse de la ferme de challenge	Sauté de poulet sauce marengo	Quennelle BIO sauce béchamel	Steak de colin basilic	Pennes BIO au saumon
Coquillettes BIO	Ratatouille maison	Riz créol	Purée de pdt BIO	
Comté AOP Emmental	Camembert Brie	Yaourt de savoie Yaourt nature et sucre	Cantal Edam	Fromage blanc BIO Yaourt nature sucré
Compote de Fruits Compote de Fruis	Fruit BIO de saison Fruit BIO de saison	Cake maison courgettes chocolat	Crème dessert chocolat BIO Crème dessert Vanille BIO	Coulis de Fruit rouge Fruit de saison












Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France
 Produit biologique
 Produit local
 Produit bio et local
 Produit Label Rouge
 Produit Bleu Blanc Cœur
 Produit MSC
 Plat Végétarien
 Produit AOP/AOC
 Produit Vergers écoresponsables



Du 24 au 29 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  VÉGO				MENU AUTOMNE
 Œufs BIO mimosa Salade verte	Roulé au fromage crêpe au champignons	 Salade de coquillettes BIO pesto Houmous	Carottes râpées Coleslaw	Poireaux vinaigrette Endives aux noix
 Chili con carne végété	 Colin sauce basquaise	 Steak haché	 Knack de la ferme de chalonge	 Rôti de dinde au jus
Riz créole	Courgettes à l'ail	Rosti de légumes	 Semoule BIO	Potiron en gratin
Yaourt aux Fruits Yaourt nature	Brebis crème Petit moulé	Tomme Fruitière Cantal	 Fromage blanc BIO et sucre Yaourt aromatisé	Fromage frais aux Fruit Yaourt nature sucré
Compote de Fruits Compote de Fruits	 Fruit BIO de saison Fruit BIO de saison	Ile flottante Riz au lait	Coulis de Fruit et sa madeleine Gaufre au sucre	Cake marbré maison Crème dessert chocolat BIO

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables

 Viande Origine France	 Produit biologique	 Produit local	 Produit bio et local	 Produit Label Rouge
 Produit Bleu Blanc Cœur	 Produit MSC	 Plat Végétarien	 Produit AOP/AOC	 Produit Vergers écoresponsables



Du 31 au 4 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pois chiches Betteraves mimosa	Choux fleur vinaigrette Salami	Taboulé BIO Betteraves vinaigrette	LE JOUR DU Vége Haricots verts en salade Enidives et noix	Radis BIO rondelles vinaigrette Salade verte
Nuggets de poulet	Lasagnes bolognaise	Filet de Hoki sauce meunière	Pizza au fromage	Filet de lieu noir sauce nantua
Poêlée de légumes	Salade verte	Courgettes à la provencale	Salade verte	Semoule BIO
Emmental Comté AOP	Camembert BIO Brie	Dent du chat Cantal	Yaourt nature et sucre Fromage Blanc et sucre	Yaourt de savoie Petits suisse et sucre
Fruit BIO de saison Fruit BIO de saison	Clafoutis myrtilles maison Compote de Fruits	Compote de Fruits Compote de Fruits	Crème dessert caramel Crème dessert chocolat	Eclair vanille Eclair chocolat

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Produit bio et local



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables