



Semaine 28 du 8 au 12 juillet 2024

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre 	Salade hollandaise	Concombre à la crème  	Pâté de campagne 	Carottes râpées vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Piemontaise de porc (plat complet)   //	Omelette   Ratatouille 	Emincé de volaille dijonnaise   Mélange de céréales	Gratiné de poisson au fromage  Mijoté de Petits pois	Steak haché sauce tomate   Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Brie 	Rondelé 	Bûchette de chèvre 	Saint Bricet	Gouda
DESSERT	Compote de pommes 	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Yaourt aromatisé 	Fruit frais  

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine 29 du 15 au 19 juillet 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Betteraves vinaigrette  	Tomates mozzarella vinaigrette  	Salade de blé au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière  Haricots verts	 Escalope de volaille moutarde à l'ancienne  Beignets de brocolis	 Mélange aux haricots rouges  Riz créole 	 Chipolata sauce barbecue  Semoule	Paupiette de veau au jus  Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Croc'lait 	Petit suisse sucré	Coulommiers 	Carré ligueil	Carré président
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais  	Yaourt velouté aux fruits	Ananas au sirop	Cake marbré 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

# MENU

Semaine 30 du 22 au 26 juillet 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
HORS D'ŒUVRE	Salade de penne au pesto 	Radis beurre 	Choux rouges vinaigrette  	Melon 	Oeuf dur sauce cocktail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Croc veggie fromage  Epinards HVE à la crème  	Dos de colin MSC à la crème de curry  Riz pilaf 	Kebab Frites au four	Jambon grill HVE  Haricots blancs	Sauté de volaille au jus  Gratin de choux fleurs 
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Emmental	Fromage du jour	Rondelé 	Bûchette de chèvre
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Fruit frais  	Eclair au chocolat	Compote de fruits 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

# MENU

Semaine 31 du 29 juillet au 2 août 2024

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
HORS D'ŒUVRE	Salade de pomme de terre niçoise (pdt, thon, œuf)	Salade verte croûtons et maïs vinaigrette	Concombre à la crème  	Saucisson ail	Carottes râpées vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf au jus   Ratatouille	Gnocchi sauce tomate (plat complet)   // 	Longe de porc HVE sauce barbecue   Blé pilaf 	Nugget's de poisson  Curry de Courgettes	Salade de penne volaille et pesto (plat complet)   //
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt sucré 	Brie 	Saint Bricet	Carré ligueil
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Galettes bretonnes	Cocktail de fruits	Novly vanille	Fruit frais 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
HORS D'ŒUVRE	Pizza au fromage	Betteraves maïs vinaigrette  	Salade César (salade, poulet, tomate)	Cake aux légumes et curcuma sauce cocktail 	Tomates vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde au jus  Beignets de brocolis	Saucisse sauce rougail  Riz pilaf	Colombo de poisson  Mijoté de Petits pois	Rôti de dinde froid  Taboulé	Raviolis au fromage sauce tomate (plat complet)  // 
PRODUIT LAITIER	Croc'lait 	Coulommiers 	Bûchette de chèvre 	Fromage du jour	Emmental râpé
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Compote de fruits	Beignet framboise	Fruit frais  

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**



# MENU

Semaine 33 du 12 au 16 août 2024

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz niçoise (riz, thon, maïs, poivrons)	Salade verte croûtons et maïs vinaigrette	Salade de penne au pesto 		Betteraves vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne  Carottes persillées 	Cordon bleu de volaille Pommes rissolées	Croustillant fromager  Haricots verts 		Hachis parmentier (Plat complet)  //
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Petit suisse sucré	Carré président		Camembert 
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais  	Yaourt aromatisé 		Palmier

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**
 **Poisson MSC: Pêche durable**
 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**
 **Repas Végétarien**
 **HVE: Haute valeur environnementale**
 **Produits BIO**
 **Label Rouge**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

# MENU

Semaine 34 du 19 au 23 août 2024

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre 	Mortadelle	Salade de blé aux p'tits légumes 	Melon 	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Billes sauce tomate basilic  Semoule 	Gratiné de poisson au fromage Purée de courgettes	Chipolata grillées au jus  Ratatouille	Emincé de volaille jus aux herbes  Flageolets	Jambon HVE sauce Dijonnaise  Gratin de choux fleurs 
PRODUIT LAITIER	Brie 	Gouda	Bûchette de chèvre 	Saint Bricet	Croc'lait 
DESSERT	Compote de fruits	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Far breton 	Yaourt velouté aux fruits

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine****Poisson MSC: Pêche durable****Viande de bœuf, de porc et de volaille française****Repas Végétarien****HVE: Haute valeur environnementale****Produits BIO****Label Rouge****L'Îlot Mômes**

Pôle enfance • La Chevrolière

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Semaine 35 du 26 au 30 août 2024

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Salade Iceberg carottes et fromage	Concombres vinaigrette 	Friand au fromage	Tomate et maïs vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau au jus  Mijoté de Petits pois	Riz cantonais Végétarien (plat complet)   // 	Rôti de porc HVE au curry   Mélange de céréales	Poisson meunière  Epinards branche HVE à la crème 	Salade de penne volaille et pesto (plat complet)   //
PRODUIT LAITIER	Coulommiers 	Rondelé Ail et Fines Herbes	Camembert 	Yaourt sucré 	Fromage du jour
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Cocktail de fruits	Cake au yaourt 	Compote de fruits 

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine****Poisson MSC: Pêche durable****Viande de bœuf, de porc et de volaille française****Repas Végétarien****HVE: Haute valeur environnementale****Produits BIO****Label Rouge**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.