



























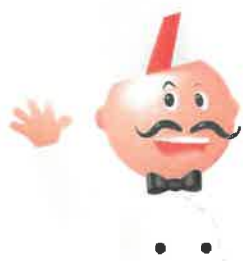
Menus de la Semaine du 2 au 6 septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu de la rentrée <i>Cocktail de la rentrée</i> <i>(sirop de grenadine)</i></p> <p>Pain </p> <p>Concombres* sauce bulgare</p> <p>Raviolis de bœuf sauce tomate  ***</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Cake au chocolat </p>	<p>Pain </p> <p>Salade de chou fleur</p> <p>Emincé de dinde au pistou </p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit*</p>	<p>Pain </p> <p>Melon*</p> <p>Sauté de bœuf au jus </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Pain </p> <p>Salade de tomates* et dés de mimolette</p> <p>Poisson pané, citron</p> <p>Carottes* sautées</p> <p>Petit moulé</p> <p>Muffin aux petites de chocolat</p>	<p>Pain </p> <p>Salade de betteraves</p> <p>Haché de veau au jus</p> <p>Pennes et f.râpé </p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit*</p>
GOUTERS				
Barre céréales et Fruit	Baguette et Camembert	Petits beurre et Fruit	Pain aux noix et Compote pommes	Croissant
<p>   </p> <p>Produit issu de l'agriculture biologique</p>				
				<p> SERVICES DE QUALITÉ DE VIE</p>

Menus de la Semaine du 9 au 13 septembre 2019

















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Tarte au fromage	Taboulé	Salade de tomates*	Salade de haricots verts	Melon*
Filet de colin en aioli	 Jambon blanc sp : Jambon de dinde	Daube de bœuf 	Boulettes d'agneau aux épices	Aiguillettes de poulet aux herbes 
Garniture aioli	Epinards* béchamel 	Tortis et f.râpé	Gnocchis	Gratin de courgettes*
Saint paulin	Edam	Brie	Petit moulé	Petit suisse
Fruit*	Yaourt sucré	Flan caramel	Fruit* 	Gâteau au yaourt 
GOUTERS				
Pain aux céréales et Fruit	Palet breton et Petit suisse	Cake marbré	Pain aux céréales et Fruit	Pain au chocolat



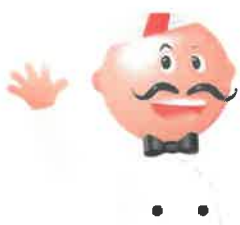
Produit issu de l'agriculture biologique

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 16 au 20 septembre 2019












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pain 	Pain 	Pain 	Menu Veggi Pain 	Pain 
Salade de tomates*	Taboulé	Melon*	 Salade mixte (radis, maïs, tomates)	Salade de haricots verts
Daube de bœuf 	Pavé de hoki sauce vierge	Escalope cordon bleu de volaille	Quenelles sauce crème 	Sauté de porc au caramel sp : sauté de dinde au caramel 
Purée de pommes de terre et céleri*	Riz 	Brocolis	 Carottes* sautées	Farfalles et f.râpé
Fromage blanc	Gouda	Yaourt nature	Vache picon 	Mimolette
Compote pomme banane	Fruit*	Tarte à la crème de marron et sésame	Flan vanille 	Fruit*
 GOUTERS				
Pain d'épices et Compote poires	Baguette et Camembert	Pain aux noix et Fruit	Pain aux figues et Fruit	Croissant

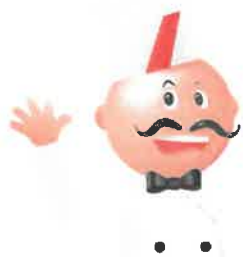
Menus proposes sous reserve de disponibilités des produits



Produit issu de l'agriculture biologique

Menus de la Semaine du 23 au 27 septembre 2019











Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Veggi				
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Pizza au fromage	Betteraves en salade	Salade de blé	Carottes* râpées 	Concombres* ciboulette
Omelette	 Rôti de bœuf ketchup	 Boulettes de boeuf au jus	Poisson meunière, citron	Sauté de dinde au curry 
Courgettes* dauphinoises	Pommes sautées	Petits pois, carottes	Ratatouille*	Semoule
Fromage blanc	Tomme grise	Vache qui rit Picon	Yaourt nature	Petit suisse
Fruit* 	Fruit*	Mousse chocolat	 Cake aux pommes	Cocktail de fruits au sirop
GOUTERS				
Galette St Michel et Fruit	Petits beurre et Petit suisse	Pain aux céréales et Fruit	Rocher coco et Compote pommes bananes	Pain au chocolat

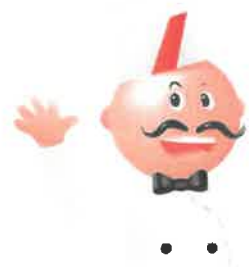


Produit issu de l'agriculture biologique

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 30 au 4 octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Concombres en salade	Salade de tomates*, maïs	Pastèque*	Salade mélangée	Salade de haricots verts
Suprême de lieu sauce créole	 Sauté de bœuf sauce provençale	Aiguillettes de poulet sauce Tex Mex 	Haché de veau sauce barbecue	Sauce carbonara 
<u>Riz et lentilles à l'indienne</u>	Carottes* persillées 	Blé	Courgettes sautées	 Pennes et f.râpé
Tomme noire	Petit cotentin	Fromage blanc	Camembert	Fromage frais demi-sel
Fruit*	Yaourt aromatisé	Compote pommes bananes	Beignet aux pommes	Fruit*
GOUTERS				
Pain au lait	Pain d'épices et fruit	Baguette et camembert	Madeleine et fromage blanc	Croissant



Produit issu de l'agriculture biologique