



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 04 au 08 Septembre 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon		Pizza fromage olives	Tomates vinaigrette huile d'olive et vinaigre Balsamique
Sauté de veau Marengo	Jambon blanc Jambon de dinde	Filet de cabillaud Armoricaïne	Tortilla aux poivrons et tomates	Filet de limande Meunière et citron
Carottes Vichy	Pâtes farfalles au fromage râpé	Purée de pommes de terre		Haricots verts persillés
Camembert	Yaourt nature et sucre	Gouda	Crème dessert caramel	Petit moulé
Fruit		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</p>  		<p>Pastèque</p>		 <p>Concombre crème ciboulette</p>  
 <p>Moules à la crème</p> 	 <p>Poulet rôti</p> 	<p>Couscous au merguez</p> 	 <p>Dahl de lentilles corail et riz</p> 	<p>Bœuf braisé Charcutière</p>
<p>Pommes rissolées</p>	 <p>Courgettes au gratin</p> 	<p>Semoule</p> 	<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p> 	
	 <p>Edam</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Coulommiers</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</p> 		 <p>Salade de lentilles-tomates-carottes</p>	 <p>Bruschetta</p>	<p>Roulé au fromage</p>
 <p>Viennoise de dinde</p>	 <p>Filet de lieu noir Bouillabaisse</p> 	 <p>Quiche Butternut au fromage</p>	  <p>Gratin Italien au bœuf (bœuf haché ) (Courgettes et pommes de terre)</p>	  <p>Rôti de veau au jus</p>
 <p>Ratatouille Et Coquillettes</p> 	<p>Petits pois à la Lyonnaise</p> 	 <p>Laitue</p> 		 <p>Carottes persillées</p> 
	 <p>Saint Nectairel</p>	<p>Mimolette</p>		
<p>Fromage blanc au coulis de mirabelles</p>	<p>Fruit</p>		 <p>Stracciatella aux copeaux de chocolat</p>	 <p>Fruit</p>



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 25 au 29 Septembre 2023



**MENU 100% CIRCUITS COURTS**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Œuf dur mayonnaise	 Concombre Sauce tzaziki			 Chou blanc mayonnaise
Pané de blé épinards	 Sauté de bœuf Bourguignon	Moussaka (bœuf haché  )	Filet de merlu Sauce Basquaise	Rôti de porc au jus
Chou fleur béchamel au cheddar	Semoule	(Aubergines  )	 Pâtes cagarol Et fromage râpé	Purée de pommes de terre Et courgettes
Fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre	Brie	 Munster	
		Fruit	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.