

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		01/09/2021	02/09/2021	03/09/2021
		Betteraves rouges vinaigrette Sauté de veau Marengo <b>BIO</b> Petits pois carottes Brie Poire <b>BIO</b>	Concombres ciboulette Hachis Parmentier <b>BIO</b> Salade verte Petit moulé Cotentin nature Compote de pommes <b>BIO</b>	Lentilles en salade <b>BIO</b> Poisson Bordelaise Brocolis Mornay Tomme de Savoie <b>IGP</b> Raisin blanc <b>BIO</b>
06/09/2021	07/09/2021	08/09/2021	09/09/2021	10/09/2021
Melon de Pays Piperade <b>BIO</b> Courgettes sautées à l'ail Cantal <b>AOP</b> Riz au lait fond caramel	Confit de foie à l'Ancienne Carbonnade <b>BIO</b> Pommes rissolées <b>BIO</b> Yaourt nature fermier Pêche jaune	Salade Piémontaise Escalope de dinde tomates fraîches Chou fleur Béchamel <b>BIO</b> Carré de l'Est <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>	Radis beurre Dunois Agneau de 7h00 à la Chartres Marmite de légumes <b>BIO</b> Six de Savoie Mousse chocolat au lait	Haricots verts vinaigrette <b>BIO</b> Hoki Dieppoise Tractillons au beurre Morbier <b>AOP</b> Prunes
13/09/2021	14/09/2021	15/09/2021	16/09/2021	17/09/2021
Carottes râpées Jambon blanc du Haut Bois Frites au four Saint-Marcellin <b>IGP</b> Yaourt aromatisé framboise	Taboulé <b>BIO</b> Boulette Falafel <b>BIO</b> Ratatouille Tomme de Touraine Pomme <b>BIO</b>	Salade croquante du Maraicher Lapin à la cocotte Lentilles vertes <b>BIO</b> Livarot <b>AOP</b> Crème vanille de la ferme	Macédoine mayonnaise Spaghettis <b>BIO</b> Bolognaise <b>BIO</b> Emmental râpé Raisin noir	Tomates aux herbes fraîches Merlu sauce du Littoral Epinards Béchamel <b>BIO</b> Chèvre demi-sec Abbaye Nottonville Semoule lait entier nappée caramel
20/09/2021	21/09/2021	22/09/2021	23/09/2021	24/09/2021
Concombres vinaigrette Emincé de dinde au paprika Purée <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b> Poire Williams au sirop <b>BIO</b>	Salade Marco polo Bœuf <b>BIO</b> aux carottes <b>BIO</b> Bleu d'Auvergne <b>AOP</b> Salade de fruits couleur d'Automne	Salade de radis à l'emmental Chipolatas grillées Petits pois à l'étuvée Fromage blanc de la ferme Quatre-quarts maison	Feuille de chêne Omelette <b>BIO</b> Pommes à la Boulangère Vache qui rit Compote pomme abricot <b>BIO</b>	Salade de riz Salsa Filet de poisson pané Courgettes à l'Eurélienne Saint-nectaire <b>AOP</b> Poire
27/09/2021	28/09/2021	29/09/2021	30/09/2021	
Feuilleté au fromage Dahl de lentilles <b>BIO</b> Riz <b>BIO</b> Carré frais demi-sel Pomme	Salade Percheronne Poulet sauté Célestine Haricots beurre Reblochon <b>AOP</b> Flan vanille nappé caramel <b>BIO</b>	Concombres et tomates vinaigrette Parmentière <b>BIO</b> de carottes <b>BIO</b> Saint-Paulin Purée pomme poire <b>BIO</b>	Salade du Pêcheur Roti de veau Brocolis <b>BIO</b> Chèvre demi sec l'Abbaye Nottonville Raisin blanc <b>BIO</b>	

Nos producteurs  
 Produits de saison

Charte bleu blanc cœur  
 Œuf de poule élevée en plein air Français

Produit label rouge

**BIO** Agriculture biologique

Lapin de France

*Repas végétariens*

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

# Menus des restaurants scolaires et des accueils de loisirs maternels septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		01/09/2021	02/09/2021	03/09/2021
		Betteraves rouges vinaigrette Sauté de veau Marengo <b>BIO</b> Petits pois carottes Brie Poire <b>BIO</b>	Concombres ciboulette Hachis Parmentier <b>BIO</b> Salade verte Petit moulé Cotentin nature Compote de pommes <b>BIO</b>	Lentilles en salade <b>BIO</b> Poisson Bordelaise Brocolis Mornay Emmental <b>BIO</b> Raisin blanc <b>BIO</b>
06/09/2021	07/09/2021	08/09/2021	09/09/2021	10/09/2021
Melon de Pays Piperade <b>BIO</b> Courgettes sautées à l'ail Cantal AOP Riz au lait fond caramel	Confit de foie à l'Ancienne Carbonnade <b>BIO</b> Pommes rissolées <b>BIO</b> Yaourt nature fermier Pêche jaune	Salade Piémontaise Escalope de dinde tomates fraîches Chou fleur Béchamel <b>BIO</b> Carré de l'Est <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>	Radis beurre Dunois Agneau de 7h00 à la Chartres Marmite de légumes <b>BIO</b> Six de Savoie Mousse chocolat au lait	Haricots verts vinaigrette <b>BIO</b> Hoki Dieppoise Tractillons au beurre Pont-l'Evêque AOP Prunes
13/09/2021	14/09/2021	15/09/2021	16/09/2021	17/09/2021
Carottes râpées Jambon blanc du Haut Bois Frites au four Marsaueux Yaourt aromatisé framboise	Taboulé <b>BIO</b> Boulette Falafel <b>BIO</b> Ratatouille Saint-nectaire AOP Pomme <b>BIO</b>	Salade croquante du Maraicher Lapin à la cocotte Lentilles vertes <b>BIO</b> Livarot AOP Crème vanille de la ferme	Macédoine mayonnaise Spaghettis <b>BIO</b> Bolognaise <b>BIO</b> Emmental râpé Raisin noir	Tomates aux herbes fraîches Merlu sauce du Littoral Epinards Béchamel <b>BIO</b> Sainte-Maure de Touraine Semoule lait entier nappée caramel
20/09/2021	21/09/2021	22/09/2021	23/09/2021	24/09/2021
Concombres vinaigrette Emincé de dinde au paprika Purée <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b> Poire Williams au sirop <b>BIO</b>	Salade Marco polo Bœuf <b>BIO</b> aux carottes <b>BIO</b> Bleu d'Auvergne AOP Salade de fruits couleur d'Automne	Salade de radis à l'emmental Chipolatas grillées Petits pois à l'étuvée Fromage blanc de la ferme Quatre-quarts maison	Feuille de chêne Omelette <b>BIO</b> Pommes à la Boulangère Vache qui rit Compote pomme abricot <b>BIO</b>	Salade de riz Salsa Filet de poisson pané Courgettes à l'Eurélienne Saint-nectaire AOP Poire
27/09/2021	28/09/2021	29/09/2021	30/09/2021	
Feuilleté au fromage Dahl de lentilles <b>BIO</b> Riz <b>BIO</b> Carré frais demi-sel Pomme	Salade Percheronne Poulet sauté Célestine Haricots beurre Livarot AOP Flan vanille nappé caramel <b>BIO</b>	Concombres et tomates vinaigrette Parmentière <b>BIO</b> de carottes <b>BIO</b> Saint-Paulin Purée pomme poire <b>BIO</b>	Salade du Pêcheur Roti de veau Brocolis <b>BIO</b> Bûche de chèvre <b>BIO</b> Raisin blanc <b>BIO</b>	

Nos producteurs  
 Produits de saison

Charte bleu blanc cœur  
 Œuf de poule élevée en plein air Français

Produit label rouge

**BIO** Agriculture biologique





Lapin de France

*Repas végétariens*

*Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.  
 Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.*

## Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				
<b>06/09/2021</b>	<b>07/09/2021</b>	<b>08/09/2021</b>	<b>09/09/2021</b>	<b>10/09/2021</b>
Goûter fourré chocolat Pomme	Baguette Pâte à tartiner chocolat noisette	Biscuit fourré abricot Compote de pêches	Nectarine Moelleux au citron	Pain au chocolat
<b>13/09/2021</b>	<b>14/09/2021</b>	<b>15/09/2021</b>	<b>16/09/2021</b>	<b>17/09/2021</b>
Viennoise Confiture d'abricots	Chausson aux pommes	Biscuit marbré Banane	Raisin noir Biscuit fourré fraise	Grande galette Compote pomme banane
<b>20/09/2021</b>	<b>21/09/2021</b>	<b>22/09/2021</b>	<b>23/09/2021</b>	<b>24/09/2021</b>
Raisin blanc Biscuit fourré cacao	Croissant Confiture de fraises	Roulé au chocolat Poire	Biscuit fourré framboise Banane	Prunes Cake aux pépites de chocolat
<b>27/09/2021</b>	<b>28/09/2021</b>	<b>29/09/2021</b>	<b>30/09/2021</b>	
Palets Bretons Compote de pommes	Raisin blanc Cake aux fruits	Moelleux au citron Pomme	Viennoise Confiture de fraises	

*Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.*