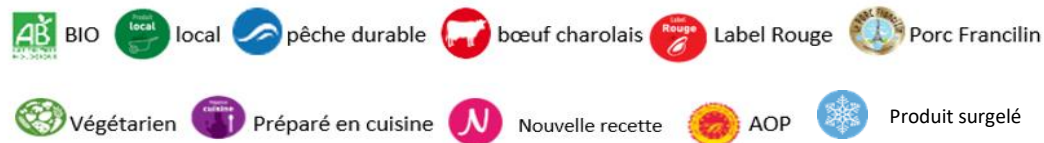


# MENUS DEJEUNER

Semaine du 4 au 8 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pâté de campagne (porc) & cornichons Guacamole au fromage blanc		Tomate BIO  vinaigrette Concombre vinaigrette
Lasagne au saumon	Merguez Couscous végétarien (semoule BIO <b>locale</b> et légumes BIO) <b>PLAT COMPLET</b>	Steak haché de veau LR au jus tomate Coquillettes BIO <b>locales</b> sauce légumes soja et emmental râpé <b>PLAT COMPLET</b>	Boulettes de bœuf CHAR au jus tomate Boulettes de flageolets BIO sauce tomate	Poisson fileté meunière PMD (colin, Hoki) Tortillas pommes de terre oignons (œuf plein air) <b>PLAT COMPLET</b>
Lasagne épinards ricotta	Semoule BIO <b>locale</b> Légumes couscous BIO	Coquillettes BIO <b>locales</b> et emmental râpé Carottes BIO  au jus	Purée de pomme de terre courgettes	Blé BIO Ratatouille
Saint Nectaire AOP Yaourt BIO nature et dosette de sucre	Coulommiers Pointe de Brie		Camembert Bûche de lait mélangé	
Fruit de saison Assiette de fruits frais	Barre bretonne Beignet aux pommes	Banane BIO Pommes BIO	Compote pomme fraise allégée en sucre Compote de pommes allégée en sucre	Yaourt nature BIO de <b>la ferme de Rambouillet</b> et sucre Smoothie framboise basilic

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# MENUS DEJEUNER



Semaine du 11 au 15 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi C'est la rentrée Sirop Apéritif	Vendredi
Pomelos et sucre Pastèque	Carottes BIO <b>locales</b> vinaigrette Tomate BIO vinaigrette		Melon Pastèque	Salade verte BIO & dés de mimolette Concombre à la crème ciboulette
Chili con carné de bœuf BIO (haricots rouges, carottes, poivrons, tomates) Chili sin carné haché végétal (maïs, carottes, haricots rouges, tomates)	Beignet de poisson (colin, Hoki) Omelette nature BIO sauce basquaise (Œufs plein air)	Escalope de dinde LR sauce échalotes (crème, échalotes) Galette tomate soja basilic	Steak haché de bœuf BIO Pané moelleux au gouda	Pizza reine (porc) Pizza 4 fromages (edam, mozzarella, emmental, roquefort)
Riz BIO	Tortis BIO  et emmental râpé Haricots plats à l'ail	Lentilles BIO <b>locales</b> Carottes persillées	Pommes smile & ketchup	
	Fromage blanc Yaourt nature BIO <b>quart de lait</b> <b>local</b>	Emmental Yaourt nature BIO		
Lacté gélifié saveur chocolat Lacté gélifié saveur vanille nappé caramel		Corbeille de fruits de saison (dont pomme BIO <b>locale</b> )	Muffin vanille aux pépites de chocolat Beignet chocolat noisettes	Gâteau haricots blanc myrtille (farine bio locale et œuf plein air) Tarte au flan

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# MENUS DEJEUNER

Semaine du 18 au 22 septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pomelos et sucre Radis <b>locaux</b> & beurre	Salade verte BIO vinaigrette Carottes BIO <b>locales</b> vinaigrette	Concombre vinaigrette Tomate BIO vinaigrette
Aiguillettes de de poulet VF sauce tikka massala (lait coco, noix coco, yaourt, épices massala) Dahl de lentilles corail (Avec riz BIO) <b>PLAT COMPLET</b>	Filet de colin PMD sauce échalotes (crème, échalotes) Galette mexicaine (boulgour, haricots rouge et poivrons) sauce tomate	Emincé de bœuf CHAR au jus tomate basilic Coquillettes BIO <b>locale</b> sauce aux légumes du sud BIO (ratatouille, courgettes) <b>PLAT COMPLET</b>	Sauté de porc Francilin sauce olive Omelette BIO (Œuf plein air)	Cordon bleu de dinde Crispidor à l'emmental
Riz BIO safrané Courgettes BIO ail	Blé BIO Julienne de légumes (carottes, céleri, courgettes)	Coquillettes BIO <b>locale</b> et emmental râpé Brocolis persillés	Semoule BIO <b>locale</b> Epinards à la béchamel	Purée de pommes de terre Haricots verts BIO ail
Gouda Mimolette	Tomme blanche Pointe de brie			Yaourt <b>local</b> de la <b>ferme de Sigy</b> Yaourt BIO aromatisé vanille
Fruit de saison au choix	Compote de pomme-banane allégée en sucre Compote de pommes allégée en sucre	Corbeille de fruits de saison (dont pommes <b>locale</b> )	Crème dessert saveur chocolat BIO Crème dessert saveur vanille BIO	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

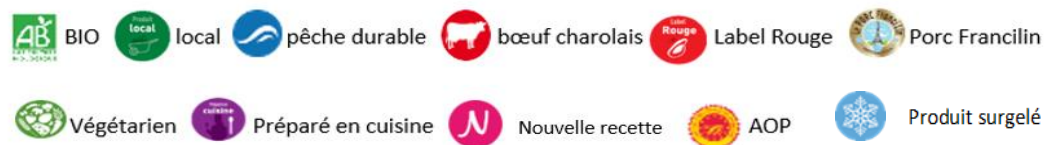


# MENUS DEJEUNER

Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis locaux  & beurre  Salade verte BIO  vinaigrette		Carottes râpée BIO <b>locales</b> vinaigrette  Chou blanc vinaigrette	
Carmentier CHAR (Purée de carottes, purée pomme de terre, bœuf charolais)  Carmentier végétarien (Purée de carottes, lentilles corail, légumes ratatouille)	Emincé de dinde LR saveur kebab  Emincé végétal de pois chiche saveur kebab	Boulettes de bœuf BIO au jus tomate  Couscous végétarien (Avec semoule BIO <b>locale</b> ) <b>PLAT COMPLET</b>	Emincé de thon sauce tomate façon bolognaise  Pennes BIO sauce aux 3 fromages (Parmesan, mozzarella, bleu) <b>PLAT COMPLET</b>	Sauté de bœuf LR   au jus rôti  Boulettes au soja sauce tomate
	Pommes de terre quartier  Haricots verts BIO	Semoule BIO <b>locale</b>  Légumes couscous BIO	Pennes BIO et emmental râpé  Choux de Bruxelles	Flageolets au thym  Carottes BIO  au jus
Emmental  Fromage frais type suisse et sucre		Pont l'évêque AOP  Edam		Yaourt nature BIO  et sucre  Gouda
Corbeille de fruits de saison (dont pommes BIO <b>locale</b> )	Flan gélifié saveur chocolat  Flan gélifié saveur vanille nappé caramel	Assiette de fruits frais  Fruit de saison	Tarte au flan  Gâteau Basque	Banane BIO sauce chocolat au lait  Fruit de saison BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

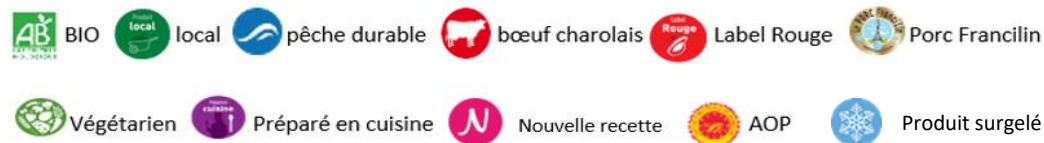


# MENUS DEJEUNER

Semaine du 2 au 6 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Carottes râpées BIO <b>locales</b> vinaigrette  Chou rouge vinaigrette		Pâté de volaille & cornichons  Terrine de légumes & mayonnaise	 Salade verte BIO Vinaigrette et dés d'emmental   Céleri rémoulade (céleri <b>local</b> )
Filet de limande PMD sauce tomate  Omelette BIO sauce basquaise (œuf plein air)	Steak haché de veau LR au jus oignons  Pané de blé graine emmental épinards	Escalope de dinde VF sauce provençale  Nuggets de blé végétarien	Sauté de bœuf CHAR au jus tomate  Pâtes fidanzatii BIO <b>local</b> sauce épinards chèvre tomate <b>PLAT COMPLET</b>	Croque-monsieur (porc)
Riz BIO  Petit pois	Gratin Daupinois  Haricots verts	Semoule BIO <b>locale</b>  Ratatouille niçoise	Pâtes fidanzatii BIO <b>locale</b> et emmental râpé  Chou-fleur béchamel	Quiche au maroilles
Camembert  Point de brie		Gouda BIO  Fromage blanc saveur vanille		
Pomme BIO <b>locale</b>  Fruit de saison	 Yaourt de <b>la ferme de Rambouillet</b> <b>BIO local</b>  Yaourt aromatisé	Compote de pomme allégée en sucre  Compote de pomme abricot allégée en sucre	Banane BIO  Orange BIO	 Cake au citron (farine BIO locale, œuf plein air, lait local)  Muffin vanille pépite de chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# MENUS DEJEUNER

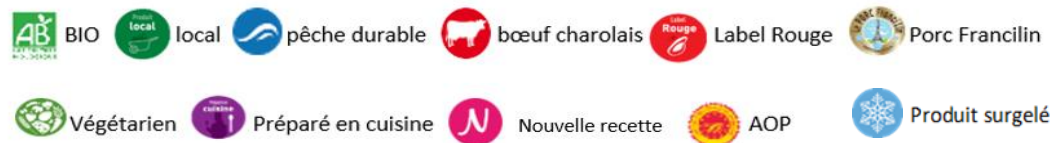
La Semaine Sportive

Semaine du 9 au 13 Octobre 2023








































Lundi AUSTRALIE - Volley-ball	Mardi JAPON - Judo	Mercredi CÔTE D'IVOIRE - Athlétisme	Jeudi FRANCE - Cyclisme	Vendredi ARGENTINE - Escalade
Salade de mâche betteraves et noix de cajou  Haricots verts et maïs vinaigrette	Chou banc vinaigrette sucre soja sésame  Radis beurre	Carottes BIO <b>locales</b> vinaigrette citron vert gingembre miel  Céleri BIO <b>local</b> rémoulade		Salade verte BIO vinaigrette façon chimichurri (citron, ciboulette, coriandre, estragon, paprika)  Salade de tomate BIO vinaigrette
Emincé de bœuf CHAR sauce barbecue  Coquillettes BIO sauce aux 3 fromages (parmesan, bleu, mozzarella) <b>PLAT COMPLET</b>	Limande pêche durable sauce coco citron vert  Boulettes de lentilles sarrasin sauce teriyaki (sauce soja, gingembre, sésame)	Cuisse de poulet LR Kedjenou (aubergine, oignon, gingembre)  Tiep boulgour tomate légumes racines noix de cajou <b>PLAT COMPLET</b>	Colin d'Alaska meunière et citron  Pané moelleux au gouda	Fajitas bœuf CHAR haricots rouges maïs
Coquillettes BIO et emmental râpé  Piperade (poivrons)	Riz BIO  Poêlée de légumes chinoise	Boulgour BIO  Haricots plats	Petits pois  Carottes BIO au jus	Enchiladas haricots rouge maïs
			Cantal AOP  Yaourt nature <b>local de Sigy</b>	Fromage blanc saveur vanille Fromage blanc BIO et sucre
Corbeille de fruits (dont pomme BIO <b>locale</b> )	Smoothie ananas passion (ananas, purée de passion et yaourt au lait entier)  Flan gélifié saveur vanille	Banane BIO sauce au chocolat  Fruit de saison	Cake nature et crème de marron (farine BIO locale, œuf plein air, lait local)  Crêpe au sucre	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# MENUS DEJEUNER

Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Carottes BIO locale et vinaigrette </p> <p>Coleslaw (carottes BIO <b>locale</b>, céleri local) </p>		<p>Tartine chèvre poivrons rouge basilic </p> <p>Œuf dur BIO et mayonnaise </p>	<p>Salade verte BIO, dés d'emmental et vinaigrette </p> <p>Céleri rémoulade (Céleri BIO <b>local</b>) </p>
<p>Sauté de porc Francilin au jus oignons </p> <p>Pané moelleux au gouda </p>	<p>Moussaka de bœuf charolais  </p> <p>Moussaka végétarienne  </p>	<p>Rôti de veau LR sauce olive (tomate, olives) </p> <p>Omelette BIO sauce champignons crème </p> <p>Pâtes Fusilloni BIO locales  </p> <p>Haricots verts persillés </p>	<p>Paëlla (Poisson type colin, merlu ou Hoki PMD et riz BIO)  </p> <p>Paella végétarienne (Carottes, champignons, petits pois, poivrons, tomates BIO et riz BIO)   </p>	<p>Emincé de dinde kebab VF  </p> <p>Emincé végétal blé pois chiche saveur kebab </p> <p>Pommes de terre quartier avec peau (type Potatoes) Ratatouille niçoise </p>
<p>Yaourt BIO <b>local quart de lait</b>  </p> <p>Camembert</p>		<p>Coulommiers</p> <p>Munster AOP </p>		
<p>Assiette de fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet chocolat noisette </p> <p>Gaufre Bruxelloise et sucre glace </p>	<p>Pommes BIO <b>locale</b>  </p> <p>Banane BIO  </p>	<p>Crème dessert saveur vanille BIO  </p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme fraise allégée en sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits