

Lundi 30 août	Mardi 31 août	Mercredi 1 <sup>er</sup> septembre	Jeudi 2 septembre	Vendredi 3 septembre
			<p>Tomates BIO </p> <p>Concombre BIO </p> <p>Vinaigrette à la ciboulette</p>	<p>Betteraves BIO en salade </p> <p>Haricots verts BIO en salade </p> <p>Vinaigrette au persil </p>
			<p>Cordon bleu Ou Pavé du fromager</p> <p>Petits pois saveur du jardin</p>	<p>Filet de saumon sauce à la crème</p> <p>Pommes rissolées </p>
			<p>Fromage fondu président Cotentin</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>
			<p>Gâteau au chocolat </p> <p>Cake aux pommes </p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison </p>
			<p>Pain de mie et beurre</p> <p>Lait nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes</p>

Lundi 6 septembre	Mardi 7 septembre	Mercredi 8 septembre	Jeudi 9 septembre	Vendredi 10 septembre
<p>Œufs durs BIO Piccalilli </p> <p>(brisure de chou fleur, carottes, mayonnaise, cornichons)</p> <p>Roulade de volaille </p>	<p>Cœur de palmier et maïs</p> <p>Vinaigrette au basilic</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Melon vert BIO </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Crêpe aux champignons</p>	<p>Concombre</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Vinaigrette au persil</p>
<p>Pavé de colin au crumble de pain d'épices</p> <p>Mélange de légumes (brocolis, carottes et haricots plats)</p>	<p>Sauté de bœuf sauce grand-mère (oignons, champignons, carottes)</p> <p>Ou</p> <p>Galette italienne</p> <p>Riz</p>	<p>Pavé de merlu sauce citron</p> <p>Poireaux béchamel et pommes cube vapeur</p>	<p>Omelette BIO </p> <p>Carottes BIO braisées et lentilles </p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Macaronis locales à la mexicaine </p> <p>(tomates poivrons, haricots rouges, ail, cumin, paprika)</p>
<p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Gouda</p>	<p>Cantal</p>	<p>Petit suisse fruité</p> <p>Petit suisse nature et sucre</p>	<p>Brie</p> <p>Tomme blanche</p>
<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Crêpe sucrée </p> <p>Crêpe chocolat </p>	<p>Flan à la vanille</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Compote pommes fraises</p>
<p>Baguette</p> <p>Cotentin</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Pain de mie et confiture de fraises</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Palmier</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruits</p>	<p>Croissant</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Jus de raisin</p>

Lundi 13 septembre	Mardi 14 septembre	Mercredi 15 septembre	Jeudi 16 septembre	Vendredi 17 septembre
<p>Betteraves en salade</p> <p>Haricots verts en salade</p> <p>Vinaigrette du terroir (vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, sel, huile) </p>	<p>Salade de tortis à la californienne</p> <p>Salade de blé à la catalane</p>	<p>Salade verte BIO et croûtons </p> <p>Vinaigrette à la mangue</p>	<p>Pastèque</p> <p>Melon jaune</p>	<p>Carottes râpées BIO et locales vinaigrette à l'échalote </p> <p>Céleri BIO rémoulade </p>
<p>Emincé de volaille BIO au paprika </p> <p>Piz pilaf </p> <p>Ou</p> <p>Riz BIO à l'andalouse</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Boulettes de soja sauce enrobante à l'ail</p> <p>Pommes rissolées et brocolis</p>	<p>Fricassée de saumon sauce Nantua</p> <p>Épinards à la béchamel</p>	<p>Rôti de bœuf et jus</p> <p>Ou</p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Purée de pommes de terre courgettes</p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Ratatouille et boulgour</p>
<p>Tomme blanche</p> <p>Montboisier</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre issu du commerce équitable </p>	<p>Fournols</p>	<p>Camembert</p> <p>Coulommiers</p>	<p>DESSERT LACTÉ</p> <p>Fromage blanc compote de pommes et brisure de spéculos</p>
<p>Pomme bicolor BIO </p> <p>Poire ronde BIO </p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tarte au flan </p>	<p>Glace « Mister freeze »</p>	
<p>Baguette et barre de chocolat au lait </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Baguette Emmental</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Pain de mie et beurre</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>Palets bretons</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>

Lundi 20 septembre	Mardi 21 septembre	Mercredi 22 septembre	Jeudi 23 septembre	Vendredi 24 septembre
<p>Melon vert BIO </p> <p>Pastèque BIO </p>	<p>Taboulé</p> <p>Salade de pois chiches au cumin</p>	<p>Roulade de volaille et cornichons</p>	<p>Maïs vinaigrette</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Concombre</p> <p>Vinaigrette au persil</p>
<p>Sauté de bœuf sauce lyonnaise (oignon, ail)</p> <p>Haricots verts et semoule</p> <p>Ou</p> <p>Semoule façon chili</p>	<p>Limande meunière </p> <p>Chou-fleur à la sauce moutarde et coco</p>	<p>Pavé de merlu à la crème</p> <p>Mélange aux 4 céréales BIO (épeautre complet, riz complet, blé, orge) </p> <p>Et compoté de tomates</p>	<p>Coquillettes locales, lentilles, champignons et curry </p>	<p>Steak de veau au jus</p> <p>Ou</p> <p>Omelette BIO </p> <p>Frites</p>
<p>Gouda</p> <p>Saint Paulin</p>	<p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fromage blanc sauce fraise</p>	<p>Brie</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Petit suisse fruité</p>	<p>Mimolette</p> <p>Tomme grise</p>
<p>Crème au chocolat </p> <p>Crème à la vanille</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Moelleux au citron </p> <p>Cake au pêches </p>	<p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>
<p>Petits beurre</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote pomme pêche</p>	<p>Brioche </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Jus de pampleousse</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Lait nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain de mie et confiture de groseille</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>

Nouveauté Agriculture biologique Spécialité du chef Local

Menu restaurants scolaires 2021

Lundi 27 septembre	Mardi 28 septembre	Mercredi 29 septembre	Jeudi 30 septembre	Vendredi 1 <sup>er</sup> octobre	Lundi 4 octobre	Mardi 5 octobre	Mercredi 6 octobre	Jeudi 7 octobre	Vendredi 8 octobre
<p><b>Pomelos et sucre</b> <b>Radis et beurre</b></p> <p><b>Saucisse de volaille</b> Lentilles et carottes Ou Gratin campagnard</p> <p>Edam Saint nectaire</p> <p>Purée de pommes Purée de poires</p> <p>Sablé de Retz Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p><b>Salade de riz à l'orientale</b> (oignons, pois chiche, raisins secs, tomates) Maïs en salade Vinaigrette du terroir</p> <p><b>Filet de cabillaud sauce citron</b> Printanière de légumes</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p> <p>Croissant Lait nature Fruit</p>	<p><b>Champignons frais émincés</b> sauce enrobante à l'ail</p> <p><b>Rôti de bœuf aux olives</b> Ou Escalope de blé Haricots beurre saveur béarnaise (beurre estragon échalote) et macaronis</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Baguette et miel Petit suisse nature Fruit</p>	<p><b>Carottes râpées BIO et locales</b> Salade verte BIO Vinaigrette au miel</p> <p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Couscous BIO aux légumes</p> <p>Carré de l'est Bûchette mi- chèvre</p> <p>Glace petit pot vanille chocolat Glace petit pot vanille fraise</p> <p>Pain de mie et confiture d'abricots Fromage blanc nature Jus de pommes</p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b> Betteraves en salade Vinaigrette ciboulette</p> <p>Brandade de colin</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Pomme golden locale Poire williams locale</p> <p>Baguette Brie Compote pomme poire</p>	<p><b>Concombre</b> Vinaigrette Salade coleslaw LE JOUR DU Végé</p> <p>Riz BIO et base hindou (riz, lentilles, mélange tandoori, pois chiches, poireaux, tomates)</p> <p>Camembert Brie</p> <p>Ananas au sirop Cocktail de fruits au sirop</p> <p>Pain de mie et pâte à tartiner Petit suisse nature Fruit</p>	<p><b>Macédoine mayonnaise</b> Haricots verts en salade Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Escalope de porc sauce crème moutarde Ou Boulettes de soja Pommes vapeur à l'ail</p> <p>Petit suisse fruité Petit suisse nature et sucre</p> <p>Fruit de saison local Fruit de saison local</p> <p>Pain au chocolat Lait nature Fruit</p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>Limande meunière Tortis BIO et épinards BIO béchamel</p> <p>Cantal</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Madeleines Longues Yaourt nature BIO et sucre Fruit</p>	<p><b>Œufs durs BIO mayonnaise</b> Pâté de foie et cornichons</p> <p>Filet de merlu sauce rougail Poêlée de légumes (haricots verts, carottes, courgettes)</p> <p>Tomme noire bleu</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p> <p>Baguette et beurre Fromage blanc nature Jus de raisin</p>	<p><b>Taboulé au boulgour BIO</b> Salade BIO de pommes de terre et carottes</p> <p>Rôti de bœuf au jus Ou Pavé du fromager Courgettes à la béchamel</p> <p>Milk shake framboise et sablé de Retz</p> <p>Baguette Cotentin Compote de pommes</p>

Lundi 11 octobre	Mardi 12 octobre	Mercredi 13 octobre	Jeudi 14 octobre	Vendredi 15 octobre	Lundi 18 octobre	Mardi 19 octobre	Mercredi 20 octobre	Jeudi 21 octobre	Vendredi 22 octobre
<p>Mâche et betteraves Vinaigrette aux agrumes Poireaux vinaigrette</p> <p>Emincé de volaille BIO au curry Penne locales et compotée de tomates Ou penne lentilles champignons curry</p> <p>Bûchette de chèvre Fournols</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p> <p>Pain de mie et confiture de groseilles Yaourt nature BIO Jus d'orange</p>	<p><b>Salade de pois chiches au cumin</b> Taboulé oriental</p> <p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Omelette BIO Haricots beurre sauce tomate et sauge</p> <p>Fromage blanc et miel Fromage blanc sauce fraise</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p> <p>Baguette Coulmiers Compote de pomme framboise</p>	<p>Tartare de tomates aux herbes</p> <p>Rôti de bœuf au paprika Ou Nuggets de blé Potatoes</p> <p>Edam BIO</p> <p>Riz au lait</p> <p>Brioche Petit suisse sucré Fruit</p>	<p><b>Carottes râpées BIO et locales</b> Céleri râpé BIO et locales Vinaigrette miel colombo</p> <p>Fricassé de colin sauce safranée Semoule safranée</p> <p>Saint nectaire Montboisier</p> <p>Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille</p> <p>Petits beurre Fromage blanc sucré Fruit</p>	<p><b>Chou blanc local sauce au fromage blanc estragon</b> Chou rouge local sauce au fromage blanc</p> <p>Pavé de colin ail et fines herbes Julienne de légumes saveur aneth citron</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Cake miel cannelle Cake au citron</p> <p>Baguette et beurre Lait nature Fruit de saison</p>	<p>Maïs et cœur de palmier vinaigrette Cœur de palmier vinaigrette</p> <p>Pavé de colin mariné patate douce et épinards Polenta crémeuse à la carotte</p> <p>Fromage fondu président Cotentin</p> <p>Flan à la vanille Flan au chocolat</p> <p>Palets bretons Petit suisse nature Fruit</p>	<p><b>Lentilles et vinaigrette du terroir</b> (vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne) Salade de blé Catalane (Tomates,poivrons,olives, ciboulette,oignons)</p> <p>Saucisse de francfort Ou Bâtonnets aux légumes et pommes de terre Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>Fromage blanc et sucre issu du commerce équitable Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p> <p>Baguette Emmental Compote de pomme pêche</p>	<p><b>Œufs durs BIO</b> Sauce froide andalouse (poivrons, tomates, paprika, mayonnaise)</p> <p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Chili sin carne et riz BIO</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette et beurre Yaourt nature BIO et sucre Jus de pamplemousse</p>	<p><b>Céleri rémoulade local</b> Chou rouge local vinaigrette</p> <p>Waterzooï de limande légumes pot au feu (carottes, navets, pommes de terre, poireaux)</p> <p>Saint Paulin Mimolette</p> <p>Compote de pommes Compote anane</p> <p>Croissant Fromage blanc nature et miel Fruit</p>	<p><b>Concombre BIO à la crème et ciboulette</b> Salade verte BIO et croûtons, vinaigrette au miel</p> <p>Bœuf braisé au jus Petits pois Ou Coquillettes méli-mélo du potager</p> <p>Petit suisse nature et sucre Petit suisse fruité</p> <p>Beignet au chocolat Beignet aux pommes</p> <p>Pain de mie et pâte à tartiner Lait nature Fruit</p>

Lundi 25 octobre	Mardi 26 octobre	Mercredi 27 octobre	Jeudi 28 octobre	Vendredi 29 octobre
<p><b>Salade de coquillettes locales au pesto</b></p> <p>Fricassé de colin pané ratatouille</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de pomme</p>	<p><b>Salade composée</b> (frisée, chou chinois et chicorée) Vinaigrette du terroir</p> <p>Sauté de bœuf au jus Ou Boulettes de soja Carottes braisées BIO et flageolets</p> <p>Tomme grise</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Pain au chocolat Petit suisse nature Fruit de saison</p>	<p><b>Friand au fromage</b></p> <p>Omelette BIO</p> <p>Mélange de légumes brocolis (chou-fleur, carottes) et purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Pain de mie et tablette de chocolat au lait Lait Fruit</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p><b>Salade iceberg et maïs</b> Vinaigrette aux pommes</p> <p>Couscous BIO aux légumes</p> <p>Coulmiers</p> <p>Abricots au sirop</p> <p>Palmier Lait nature Fruit</p>	<p><b>Betteraves</b> Vinaigrette au basilic</p> <p>Pavé de merlu sauce lombarde (Tomate, ciboulette, épices à paeëlla) Macaronis BIO et locaux</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette Camembert Compote de pommes</p>