

Semaine 36 : du 05 au 09 septembre 2022

| | LUNDI  | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---|---|---|
| ENTRÉE  | | Carottes râpées vinaigrette / feta | Melon | |  Salade de concombre  |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT  | Falafels sauce tomate | Filet de colin  sauce curry breizh | Escalope de porc charcutière  | Cordon bleu de dinde |  Pâtes  à la carbonara |
| | Semoule  Légumes couscous | Quinoa  | Pommes de terre grenaille | Poêlée à l'ancienne | |
| PRODUIT LAITIER  | Saint Nectaire | | Fromage blanc aux fruits | Camembert  | Emmental râpé  |
| DESSERT  | Fruit de saison  | Far maison  | | Fruit de saison | Compote de fruit |
| GOÛTER  | Pain au maïs, barre chocolat, compote à boire | Cake, fruit, lait  | Pain avoine, fruit, vache qui rit | Cake fourré, compote, lait  | Baguette, barre chocolat, lait  |

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 37 : du 12 au 16 septembre 2022

| | LUNDI  | MARDI | MERCREDI | JEUDI <i>La Mélodie des mets locaux</i> | VENDREDI |
|--|--|--|---|---|--|
|  ENTRÉE | | Salade de blé  thon, mayonnaise | Betteraves  dés de chèvre | Salade de tomates / concombre  | |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Crousty fromage sauce tomate | Escalope de  dinde à la crème | Plein filet de hoki meunière | Saucisse  de Locminé | Émincé de boeuf  bourguignon |
| | Céréales  Poêlée de légumes | Haricots verts  |  Riz  et champignons |  Lentilles  de Grand-Champ | Purée |
|  PRODUIT LAITIER | Gouda | | | Yaourt  de Merlevenez | Saint Paulin  |
|  DESSERT | Fruit de saison |  Entremet (lait ) | Sundae | | Fruit de saison  |
|  GOÛTER | Pain au maïs, compote et lait  | Cake, fruit, lait  | Brioche, confiture, lait  | Cake, compote, lait  | Baguette, beurre, lait  |

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 38 : du 19 au 23 septembre 2022

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI |
|--|--|---|---|--|---|
|  ENTRÉE | | Macédoine de légumes | Pastèque | Céleri  mayonnaise | |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Plein filet de colin sauce Dugléré  | Émincé de porc à la moutarde  | Cordon bleu de dinde | Dahl de lentilles corail  | Pizza royale |
| | Pommes de terre au curry / petits pois  | Pâtes  petits légumes  | Carottes au cumin  | Riz  | Salade verte |
|  PRODUIT LAITIER | Cantal AOP | Yaourt brassé aux fruits  | | | Saint Albray |
|  DESSERT | Salade de fruits fraîche | | Crème dessert au chocolat | Entremet (lait ) | Banane  |
|  GOÛTER | Pain aux céréales, confiture, lait  | Cake, fruit, lait  | Pain avoine, Vache qui rit, fruit | Cake, compote, lait  | Pain au maïs, confiture, lait |

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 39 : du 26 au 30 septembre 2022

| | LUNDI | MARDI  | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|---|---|
| ENTRÉE  | | Salade western | Friand au fromage | Carottes rapées, dés de mimolette | |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT  | Filet de hoki pané | Omelette | Émincé de dinde  | Jambon bruni forestière  | Chili con carné  |
| | Ratatouille / semoule  | Pâtes  | Jardinière de légumes  | Frites | Riz  |
| PRODUIT LAITIER  | Emmental | Yaourt nature sucré  | | | Tomme des Pyrénées |
| DESSERT  | Fruit de saison | | Banane  | Barre glacée | Fruit de saison |
| GOÛTER  | Pain aux céréales, confiture, lait  | Cake, fruit, lait  | Pain avoine, Vache qui rit, fruit | Cake, compote, lait  | Baguette, confiture, lait |

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.