





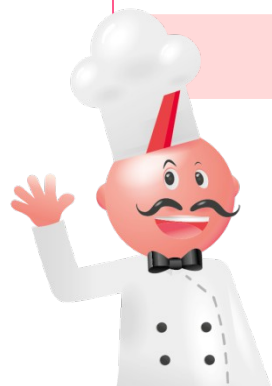








Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu de rentrée</i>				
<p>GRENADINE </p> <p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ DE BŒUF ET KETCHUP</p> <p> FRITES</p> <p>PETIT COTENTIN</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES BIO  VINAIGRETTE</p> <p>POISSON FILETÉ MEUNIÈRE ET CITRON</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE FRAIS FRUITÉ PETIT FILOU</p> <p>ROULÉ À LA FRAMBOISE</p>	<p>CONCOMBRE BIO  À LA CRÈME FRAÎCHE</p> <p>RÔTI DE DINDE ET KETCHUP</p> <p>POMME VAPEUR</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>DUO POIRE & PÊCHE AU SIROP BARRE BRETONNE YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>MELON CHARENTAIS</p> <p>TAJINE DE BOEUF</p> <p>LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO </p> <p>EDAM</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>MERLU SAUCE NANTUA</p> <p>RATATOUILLE BOULGOUR</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>

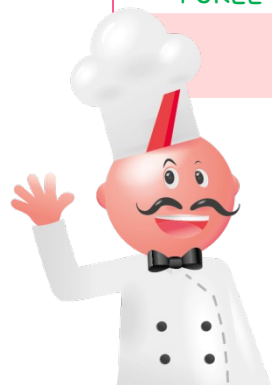
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 10 au 14 Septembre 2018

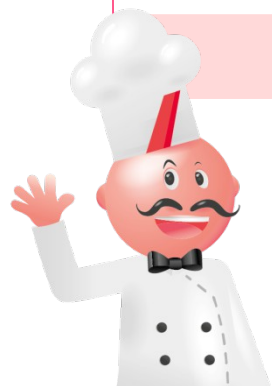
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE	MELON JAUNE	SEMOULE EPICÉE ET POIVRONS 
HACHIS PARMENTIER DE BOEUF	PAVÉ DE COLIN SAUCE CIBOULETTE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PROVENÇALE	WINGS DE POULET TEX-MEX	OMELETTE NATURE
	RIZ BIO PILAF 	EPINARDS BIO  SAUCE BLANCHE	POMMES WEDGE (POTATOES) & SAUCE BARBECUE	CRUMBLE DE COURGETTES AU HERBES DE PROVENCE
VACHE QUI RIT 	EMMENTAL	FROMAGE BLANC & SUCRE	BRIE	YAOURT AROMATISÉ SAVEUR FRAMBOISE BIO 
PURÉE DE POMME BIO	GLACE	FRUIT DE SAISON PAIN AU CHOCOLAT JUS MULTIFRUIT	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT DE SAISON







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



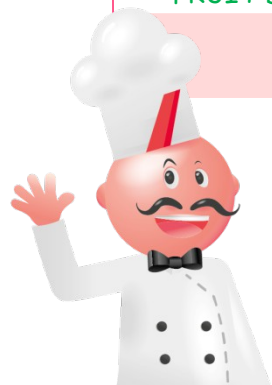
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	POMMES DE TERRE AU MAQUEREAU À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	CONCOMBRE FAÇON TZATSIKI	PASTÈQUE
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	FILETÉ DE HOKI SAVEUR CITRON SAUCE BASQUAISE	RÔTI DE VEAU AU JUS	ENCHILADA VEGETARIENNE DE LEGUMES ET SOJA BIO	CALAMAR FRIT + CITRON
PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO	TORTIS BIO	PETITS POIS		CAROTTES ET BLÉ PILAF BIO
PETIT SUISSE & SUCRE	CAMEMBERT	MIMOLETTE	GOUDA	PETIT MOULÉ
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME-FRAISE	FRUIT DE SAISON BIO	GAUFRE DE BRUXELLES SAUCE AU CHOCOLAT	FLAN NAPPÉ CARAMEL
		MUFFIN CHOCOLAT BRIQUETTE DE JUS DE POMME		








Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Grillade</i>	
BETTERAVES ET MAÏS VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHON <i>S/P : PATE DE VOLAILLE CORNICHON</i>	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE
SAUTÉ DE BOEUF SAUCE MIRONTON	ROUGAIL SAUCISSE <i>S/P : ROUGAIL SAUCISSE DE VOLAILLE</i>	CUISSE DE POULET RÔTIE	STEAK HACHÉ DE BOEUF À GRILLER & KETCHUP	PAVÉ DE COLIN SAUCE AURORE
SEMOULE	RIZ BIO PILAF 	GRATIN DE BROCOLIS BIO 	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	PENNE BIO 
TOMME BLANCHE	PETIT COTENTIN	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE & SUCRE	EMMENTAL
 FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	 FRUIT DE SAISON BIO	 CAKE CITRON PAVOT	FRUIT DE SAISON
		GAUFRE BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLATE		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
CAROTTES RÂPÉES BIO  VINAIGRETTE	TABOULÉ	TOMATES ET CONCOMBRE  VINAIGRETTE AIGRE DOUCE A L'HUILE DE SESAME	SALADE VERTE BIO  VINAIGRETTE	MACÉDOINE MAYONNAISE
AIGUILLETES DE POULET SAUCE TANDOORI	FILETÉ DE HOKI SAVEUR CITRON SAUCE NORMANDE	RÔTI DE BOEUF SAUCE MOUTARDE	CORDON BLEU	DUO POISSON & THON SAUCE TOMATE
RIZ PILAF	PURÉE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS BIO & BLE  PILAF	PETIS POIS ET POMMES DE TERRE	TORTIS
FRAIDOU	PETIT FROMAGE FRAIS FRUITÉ	BRIE	CARRÉ	GOUDA BIO 
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 	TARTE FLAN	FROMAGE BLANC VANILLE ET BRISURES DE SPECULOOS 	FRUIT DE SAISON
		BARRE BRETONNE FRUIT DE SAISON		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du goût

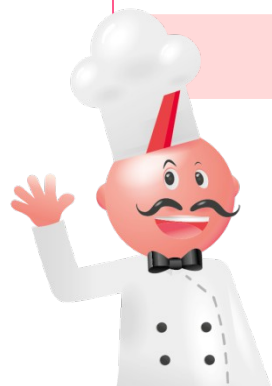
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Bretagne : Danses bretonnes</i>	<i>La Grèce : Sirtaki</i>	<i>Inde : Bollywood</i>	<i>Ukraine : Kazatchok</i>	<i>Andalousie : Flamenco</i>
<p>BIO</p> <p>CHOU ROUGE BIO THON VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE CIDRE</p> <p>GALETTE SAUCISSE S/P : GALETTE SAUCISSE DE VOLAILLE</p> <p>POMMES SAUTÉES</p> <p>PETIT SUISSE & CAMEL</p> <p>COMPOSITE DE POMME ET GALETTE BRETONNE</p>	<p>TOMATE SAUCE KTIPTI</p> <p>MERLU SAUCE VIERGE</p> <p>BIO</p> <p>PURÉE DE COURGETTES BIO (COURGETTES BIO ET PDT)</p> <p>BÛCHE DE CHÈVRE</p> <p>YAOURT A LA GRECQUE (MIEL ET AMANDES)</p>	<p>SAMOUSSA AU POULET</p> <p>FLAN DE CAROTTE GARAM MASSALA</p> <p>BIO</p> <p>BIO</p> <p>SALADE VERTE BIO</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>MANGUE</p> <p>PAIN AU CHOCOLAT JUS MULTIFRUIT</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON S/P : GALANTINE DE VOLAILLE</p> <p>BOEUF STROGONOFF</p> <p>CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE</p> <p>BIO</p> <p>FROMAGE BLANC BIO & SUCRE</p> <p>GÂTEAU A LA POMME</p> <p>PÂTISSERIE DU CHEF</p>	<p>RILLETES DE COLIN</p> <p>TORTILLA DE POMME DE TERRE ET POULET</p> <p>TOMME GRISE</p> <p>BIO</p> <p>BANANE BIO CREME FOUETTEE, VERMICELLES CHOCOLAT</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Grillade</i>	
COLESLAW	LENTILLE VINAIGRETTE BIO	CÉLERI BIO RÉMOULADE	TOMATE CONCASSÉE AU MAÏS ET TORTILLAS	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
SAUTÉ DE DINDE SAUCE SUPRÊME	FILETÉ DE HOKI SAVEUR CITRON SAUCE OLIVE & CITRON	MIJOTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	CHIPOLATAS GRILLÉES S/P : SAUCISSE DE VOLAILLE	MARMITE DE POISSON À L'ORIENTALE
SEMOULE BIO	PURÉE CRÉCY (POMME DE TERRE, CAROTTE)	PETITS POIS	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	COQUILLETES BIO
COULOMMIERS	FRAIDOU	YAOURT NATURE & SUCRE	EMMENTAL	TOMME NOIRE
GÉLIFIÉ SAVEUR VANILLE	FRUIT DE SAISON	CHOU SAVEUR VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE POMME POTIMARON <small>NOUVELLES RECETTES 2017-2018</small>
		PAIN ET BARRE DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BETTERAVES ET MAÏS VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE	MOUSSE CANARD S/P : PATE DE VOLAILLE ET CORNICION	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE
COLOMBO DE PORC S/P : COLOMBO DE DINDE	SAUTÉ DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	HACHIS PARMENTIER BŒUF PETIT POIS BROCOLIS	POISSON FILETÉ MEUNIÈRE ET CITRON	OMELETTE
RIZ BIO PILAF	HARICOTS VERTS		CAROTTES	FRITES
YAOURT NATURE & SUCRE	CANTAL AOP	CARRÉ	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	VACHE PICON
FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT SAVEUR VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT BIO DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
BARRE BRETONNE COMPOTE POMME VANILLE	PAIN PÂTE À TARTINER FRUIT DE SAISON	SABLES COCO JUS DE POMME	CROISSANT LAIT CHOCOLATE	PAIN ET BEURRE FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<i>Halloween</i>		
CROISILLON À L'EMMENTAL	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	 POTAGE POTIRON CROUTONS		CAROTTE RAPEE BIO  VINAIGRETTE
PAVÉ DE COLIN SAUCE BOUILLABAISSE	RAGOUT BOEUF ANTILLAIS	BOULETTES DE MOUTON SAUCE CHASSEUR		FILET DE HOKI SAUCE ARMORICAINE
PURÉE DE POMME DE TERRE	RIZ PILAF	CAROTTES BIO 		POMMES VAPEUR
PETIT FROMAGE FRAIS FRUITÉ	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	MIMOLETTE 		EMMENTAL
FRUIT BIO DE SAISON 	PUREE DE POMME BIO 	BANANE SAUCE CHOCOLAT		CRÈME DESSERT CARAMEL
PAIN ET BARRE DE CHOCOLAT COMPOTE DE FRUITS	GOUTER FOURRE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	BRIOCHE JUS MULTIFRUITES		PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

