

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

Macédoine mayonnaise
Betterave vinaigrette


Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Quiche au fromage
Pizza royale*Concombre sauce aux fines
herbes

Carottes râpées

Melon
Pastèque

Plat



Egréné de boeuf à la bolognaise
Coquillette
Fromage Rapé
émincé de volaille sauce crème
(BIO)

Riz (BIO)



Courgettes braisées (BIO)

Rôti de boeuf
Sauce tartare
Poêlée rustiqueMerguez et boulette de boeuf
semoule
Ratatouille de légumescolin pané
Sauce tomate
Bouquetière de légumes

Fromage

Vache qui rit
Petit Moulé AFH

Petit Suisse fruit (BIO)

Buchette de chèvre
GoudaBrie
Pont LévêqueTomme noire
Saint Paulin

Dessert

Flan saveur chocolat
Flan saveur vanille

Prunes (BIO)

Spécialité pomme mirabelle
Spécialité Pomme Framboise

Banane

Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

LÉGENDE



Bio



Local et de saison



Viande Bovine Française


Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.



*Présence de porc

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée	Taboulé	Concombre sauce bulgare Chou fleur sauce cocktail	Pastèque Melon	Salade verte - dès de Gouda Salade verte - dès d'Emmental	tomates sauce basilic
Plat	 Boeuf mode VBF  Duo de carotte et pomme de terre	Filet de hoki meunière semoule Concassé de tomates	 Sauté de porc* sauce Bercy Riz Batonnaire de légumes	Cordon bleu (volaille) Sauce tomate Mezze penne	Pavé au veau haché sauce poivrade Epinards hachés à la crème Riz
Fromage	Camembert Tartare Ail et fines herbes	Mimolette Edam	Fripons St Morêt	Carré frais Petit cotentin nature	Saint Nectaire Carré de l'est
Dessert	Fromage blanc et confiture de fraise Fromage Blanc et coulis de fruits jaune	Nectarine	Madeleine	Crème dessert Vanille Crème Chocolat	Pêche

LÉGENDE

 Bio
 Viande Bovine Française

 Local et de saison
 Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

Maïs vinaigrette
Salade de soja vinaigrette

Céleri rémoulade



Carottes râpées persillées

Concombre vinaigrette
Panais rémoulade**UN ETE AUX USA**Coleslaw
Salade Floride (carottes râpées
segment de mandarine et citron
vinaigrette)

Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Plat

Pavé de colin sauce citron
Epinards hachés à la crème
Riz

Rôti de dinde aux petits oignons

Pomme Vapeur
Brocolis au beurre

Sauté de veau Marengo



Purée de pomme de terre

Potatoes Burger

Haricot vert
Sauce tomate

Omelette Nature BIO

Sauce Crème



Pâtes aux petits légumes (BIO)

Fromage


Gouda
Saint PaulinVache picon
Carré fraisCoulommiers
Fromage frais nature (carré croc
lait)Petit Suisse sucré
Petit suisse aux fruits



Camembert (BIO)

Dessert

Yaourt aromatisé
Yaourt aux fruitsCompote de pomme
Purée Pomme PêchePrunes rouge
RaisinsCookie Pépite chocolat noir
Brownies + crème anglaise

Banane (BIO)





LÉGENDE
 Bio
 Viande Bovine Française

 Local et de saison
 Contient du porc


Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Quimpernoise (pommes de terre-thon)	Cocarde tricolore (salade-tomate- concombre- vinaigrette) Emincé de champignons frais sauce crème	Carottes et Céleri rapés	Melon Pastèque	Crêpe au fromage
Plat	 Jambon blanc* Gratin dauphinois	Filet de limande meunière Fondue de poireaux et pomme de terre	 Estouffade de Boeuf à l'estragon Pommes de terre noisette Piperade	Pilons de Poulet rôti Sauce Napolitaine Tortis aux petits légumes	Paupiette de veau sauce brune Lentilles aux carottes
Fromage	Fraidou Rondelé Ail et Fines herbes	Edam Saint Paulin	Petit suisse aux fruits Petit Suisse sucré	Fripons Vache qui rit	Tomme blanche Camembert
Dessert	Gélifié saveur chocolat Gélifié saveur vanille	Ananas  Pomme	Pêche au sirop Abricots au sirop	Velouté Nature + dosette de sucre Yaourt aux fruits	Kiwi  Poire

LÉGENDE

 Bio
 Viande Bovine Française
 Local et de saison
 Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



Lundi

Mardi





Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée	Salade niçoise Taboulé	 Concombre (BIO) sauce ciboulette	Tomate mozzarella Salade Sucrée (carottes, pommes fruit, yaourt)	Salade verte - dès de mimolette Salade verte et mais vinaigrette	Betterave vinaigrette
Plat	Omelette Nature  Gratin de Légumes à la Provençale	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise  Fromage Rapé (BIO)  Macaronis (BIO)	Emincé de volaille sauce poulette Riz Côtes de blettes à la béchamel	 Rôti de boeuf Pommes de terre sautées Sauce champignons	Poêlée de colin doré au beurre  Ecrasée de pomme de terre
Fromage	Brie Tomme noire	 Camembert (BIO)	Emmental Gouda	Petit cotentin nature Pavé 1/2 sel	Petit Suisse sucré Petit Suisse Nature
Dessert	Fromage blanc façon straciatella Fromage blanc et confiture de fraise	 Prunes (BIO)	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	  Ecrasée de pomme maison Purée pomme fraise	Banane

LÉGENDE

 Bio	 Local et de saison
 Viande Bovine Française	 Contient du porc
 Recette du chef	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU GOÛT:
LE CHOU SOUS TOUTES SES FORMES





 **Lundi**

Mardi

 **Mercredi**

 **Jeudi**

 **Vendredi**

Entrée	Potage Légumes	Taboulé au chou	Duo de sommité de choux fleur	 Carottes râpées Salade aux croûtons	 Céleri rémoulade Tomate vinaigrette
Plat	Chou farci Riz aux carottes	Brandade de poisson Salade iceberg	Sauté de veau à la Provençale semoule Concassé de tomates	Cordon bleu (volaille) Poêlée de légumes et Pommes de terre	Rôti de dinde sauce crème Gratin de Chou romanesco et Pomme de Terre
Fromage	Fromage frais nature (carré croc lait) Tartare Ail et fines herbes	Saint Paulin Tomme Grise	Saint Nectaire Edam	Petit suisse aux fruits Petit Suisse sucré	Rondelé nature Cantadou
Dessert	Flan saveur chocolat Flan saveur vanille	Raisins	Cocktail de fruits	Chou à la crème Vanille	Banane

LÉGENDE

 Bio	 Local et de saison
 Viande Bovine Française	 Contient du porc
 Recette du chef	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

Macédoine mayonnaise



oeufs durs mayonnaise (BIO)



Coleslaw



Concombre vinaigrette

Salade Bulgare



Céleri rémoulade

Velouté de Potiron

Plat

Nugget's de Poulet plein filet
Ketchup (dosette)
Purée Crécy (pommes de terre,
carottes)

Steak haché de boeuf VBF (BIO)

sauce poivre



Pommes Vapeur (BIO)



Salade (BIO)

Emincé de volaille sauce crème
Poêlée de Champignons
PâtesFricassée de poisson blanc
sauce ciboulette
Semoule aux petits légumesRôti de boeuf sauce tartare
Bouquetière de légumes

Fromage

Tomme noire
Gouda

Emmental (BIO)

St Morêt
FriponsTomme blanche
GoudaCamembert
Buchette de chèvre

Dessert

Spécialité Pomme Fraise
Purée Poire

Ananas (BIO)

Crème dessert Caramel
Crème dessert praliné

Banane

Ile flottante
Yaourt au fruit mixé**LÉGENDE**

	Bio		Local et de saison
	Viande Bovine Française		Contient du porc
	Recette du chef		

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc


**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

Potage légumes verts



Roulade de volaille et cornichon
Terrine de poisson sauce
cocktail

Céleri râpé rémoulade aux
raisins

Concombre sauce aux fines
herbes

Salade Antillaise (carotte-
ananas-raisin sec)
Salade d'Automne (Salade-
Pommes fruits-Noix)


Salade de pomme de terre
Salade de pâtes aux petits
légumes

Plat



Lasagne de Boeuf VBF

Filet de Poulet Sauce aux
Champignons
Poêlée rustique



Sauté de boeuf à la milanaise
Riz
Piperade



Tartiflette* (pomme de terre-
lardons-oignons-reblochon)

colin pané quartier citron
Petits pois Carottes

Fromage

Pavé 1/2 sel
Fraidou

Pont Lévêque
Camembert

Gouda
Edam

Petit Suisse sucré
Petit suisse aux fruits

Brie
Carré de l'est

Dessert

Fromage Blanc Nature Sucré
Yaourt nature sucré



Poire
Kiwi

Gaufre Liégeoise

Abricots au sirop
Pêche au sirop

Banane

LÉGENDE

	Bio		Local et de saison
	Viande Bovine Française		Contient du porc
	Recette du chef		

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



Lundi

Mardi










Mercredi





Jeudi



Vendredi

Entrée	Potage Tomates	Carottes râpées aux olives Salé Sucré du Verger (poivron, pomme, curry)	Panais rémoulade Chou blanc vinaigrette	 Pizza au fromage (BIO)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne Poêlée de Champignons Riz	Fricassé de colin sauce crème Epinards hachés à la crème semoule	 Boulettes de boeuf sauce curry  Pomme Vapeur Beignets de Chou Fleur	 émincé de volaille (BIO) sauce Paprika  Pâtes (BIO)
Fromage	Saint Bricet Cantafrais	Vache picon Fraidou	Emmental Pont Lévêque	 Petit Suisse fruit (BIO)
Dessert	Yaourt aromatisé Fromage blanc aromatisé	Beignet au pomme Beignet à l'abricot	Banane	 Purée de Pomme (BIO)

LÉGENDE

 Bio	 Local et de saison
 Viande Bovine Française	 Contient du porc
 Recette du chef	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.










*Présence de porc


Lundi
Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Potage Carotte	Taboulé Salade de Blé	 Coleslaw	Salade mais vinaigrette Carottes et Céleri rapés	Betterave vinaigrette
Plat	 Carbonara* (lardons*) Torsade Fromage Rapé	Poêlée de colin doré au beurre Sauce tartare Duo Haricot vert et Haricot beurre	 Boeuf mode VBF  Duo de carotte et pomme de terre	 Cassoulet* (viande) Haricot blanc à la tomate et pomme de terre cube	Boulettes au Soja tomate et basilic sauce tomate Riz
Fromage	Rondelé Ail et Fines herbes Tomme Grise	Edam Emmental	Pont Lévêque Coulommiers	Camembert Petit cotentin nature	Petit Suisse sucré Petit suisse aux fruits
Dessert	Crème dessert Vanille Crème Chocolat	 Orange Pomme	Fromage Blanc et coulis de fruits rouge	 Kiwi Poire	 cake maison  Marbré cacao maison

LÉGENDE

 Bio	 Local et de saison
 Viande Bovine Française	 Contient du porc
 Recette du chef	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc