



# SEMAINE DU 2 au 6 septembre 2024

## LUNDI

**Salade verte bio\***  
(Origine locale)

**Filet de hoki  
persillé**

**Riz bio**

**Emmental**

**Ananas au sirop**

## MARDI

**Taboulé bio\***

**Émincé de volaille**  
(Origine française )  
**Pané mozzarella et  
tomates**

**Chou romanesco\***

**Yaourt bio**

**Prunes bio \***  
(Origine locale)

## JEUDI

**Concombre à la  
bulgare\***  
(Origine locale)

**Bœuf bourguignon**  
(Origine française et locale)  
**Bouchées végétariennes**

**Purée de patates  
douce\***

**Chanteneige**

**Brioche perdue  
maison et bio**

## VENDREDI

**Betteraves\***  
(Origine locale)

**Tomates à la  
provençale \***  
(Origine locale)

**Pommes de terre  
au four**  
(Origine locale)

**Montcadi**

**Pêches bio \***  
(Origine locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un \*.

**Plat de substitution pour les menus sans viande**

Menus sous réserve de livraison



# SEMAINE DU 9 AU 13 septembre 2024

## LUNDI

**Melon\***  
(Origine locale)

**Echine de porc**  
(Origine française et locale)  
**Omelette aux herbes**

**Haricots blancs bio\***

**Cantal jeune**

**Compote bio**  
(Origine locale)

## MARDI

**Salade de blé bio**

**Poisson à la bordelaise**

**Ratatouille bio \***  
(Origine locale)

**Flan à la vanille maison et bio**

**Pastèque\***

## JEUDI

**Gaspacho bio\***  
(Origine locale)

**Lentilles corail bio**

**Haricots verts bio \***

**Faisselle**

**Donut**

## VENDREDI

**Salade d'artichauts\***

**Boulettes d'agneau à la sauce tomate**  
(Origine française)  
**Gratin de fruits de mer**

**Semoule bio**

**Yaourt aux fruits**

**Salade de fruits au sirop**



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un \*.

**Plat de substitution pour les menus sans viande\***

Menus sous réserve de livraison

## LUNDI

**Terrine de campagne**

(Origine française et locale)

**Surimi**

**Blanquette de veau**

(Origine française et locale)

**Pané de fromage bio**

**Carottes bio \***

(Origine locale)

**Comté**

**Raisin bio \***

(Origine locale)

## MARDI

**Feuilleté fromage**

**Epinards bio \***

**Œuf mollet bio**

**Kiri**

**Fraises bio \***

(Origine locale)

## JEUDI

**Tomates bio**

**mozzarella \***

(Origine locale)

**Pâtes bio à la  
carbonara**

(Origine française et locale)

**Egrené végétarien**

**Petit-suisse**

**Abricots au sirop**

## VENDREDI

**Salade de haricots  
verts bio**

**Paëlla de poisson  
bio**

**Crème au chocolat  
maison et bio**

**Pastèque\***



# SEMAINE DU 23 AU 27 septembre 2024

## LUNDI

Journée bio et locale

**Taboulé bio \***  
(Origine locale)

**Lentilles bio \***

**Aubergines bio \***  
**à la parmesane**

**Fromage de chèvre**  
(Origine locale)

**Pommes bio \***  
(Origine locale)

## MARDI

**Radis\* beurre**  
(Origine locale)

**Lasagnes à la bolognaise**  
(Origine française et locale)  
**Lasagnes végétariennes**

**Yaourt bio**

**Poire\* au chocolat**

## JEUDI

**Soupe de melon\***  
(Origine locale)

**Duo de saucisses et merguez**  
(Origine française et locale)  
**Pané mozzarella tomate**

**Panais\***

**Tomme blanche**

**Gâteau au chocolat maison et bio**

## VENDREDI

**Jambon blanc cornichon**  
(Origine française et locale)  
**Mousse de thon**

**Brandade de poisson**

**Port-Salut**

**Raisin bio\***  
(Origine locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un \*.

**Plat de substitution pour les menus sans viande**

**Menus sous réserve de livraison**



# SEMAINE DU 30 septembre AU 4 octobre 2024

## LUNDI

**Tatziki bio \***  
(Origine locale)

**Steak haché bio**  
(Origine française et locale)

**Courgettes bio**  
(Origine locale)

**Fromage bleu**

**Crumble aux fruits  
rouges maison et  
bio \***  
(Origine locale)

## MARDI

**Salade de cœurs  
de palmier**

**Gratin de fruits de  
mer**

**Boulgour bio**

**Dessert lacté à la  
vanille**

**Pomme bio \***  
(Origine locale)

## JEUDI

**Salade de fenouil  
cru\***

**Pané fromage bio**

**Quinoa bio\* pilaf**

**Saint-Nectaire**

**Compote bio**  
(Origine locale)

## VENDREDI

Repas intergénérationnel

**Quiche lorraine  
maison et bio**  
(Origine française et locale)  
**Quiche au fromage**

**Sauté de volaille**  
(Origine française )  
**Falafel**

**Brocolis\***

**Tomme noire**

**Nashi\***



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un \*.

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison

