

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

