



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

RENTREE SCOLAIRE

LE JOUR DU **vege**

Menu de bienvenue

**Tomate BIO**

Vinaigrette nature

**Emincé de pois sauce blanquette**  
(poireau, carotte, crème)

**Burger de veau**  
au curry

**Sirup de grenadine**

**Pastèque BIO**

**Carottes râpées, et dés d'emmental**  
vinaigrette miel

**Nuggets de poisson et ketchup**

**Riz créole IGP**

**Brocolis béchamel BIO** et pommes de terre

**Rôti de bœuf LR** et jus

**Colin mariné**  
ail et fines herbes

**Coquillettes BIO LOCALES**

**Fraidou**

**Cantal**

**Purée de pommes de terre**

**Courgettes béchamel** au chèvre

**Yaourt vanille BIO**

**Fruits de saison**

**Fruits de saison BIO**

**EMBARQUEMENT**  
immédiat

Mousse chocolat lait

**Cake au spéculoos** maison

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

Madelines longues  
Lait

Baguette + beurre  
Compote pomme banane

Palmier  
Fromage frais nature sucré

Pompom cacao  
Yaourt aromatisé

Baguette et confiture de fraise  
Lait

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat ou produit "ESSENTIEL"

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



# Menu

Du 09 au 13 septembre 2024



**NANDY  
MATERNELLES**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**LE JOUR DU**

		 Salade verte BIO au thon  Vinaigrette		
Blanquette de veau LR	Pané de blé	 Boulettes de bœuf FR sauce bobotie (épices, tomates, fruits secs)	Chicken wings LR	 Colin poêlé
Dés de carottes braisées et riz	Purée de chou rouge	 Semoule BIO	Haricots beurre	Macaronis BIO
Brie	Petit moulé nature		Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Fromage frais nature sucré
Fruits de saison BIO	Compote de pomme BIO	Crème dessert au chocolat	Beignet à la framboise	Fruits de saison ECORESPONSABLE

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

Baguette et miel  
Yaourt nature et sucre

Moelleux au citron  
Fromage frais aux fruits

Fourrandise à la fraise  
Lait

Baguette et beurre  
Fruit

Baguette et pâte à tartiner noisette  
Lait



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat ou produit "ESSENTIEL"



LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Tomate vinaigrette

Vinaigrette


Haricots rouges  
sauce chili et riz BIO  
(façon Chili sin carne) 

Cordon bleu

Epinards béchamel et pommes de terre

Fromage frais aux fruits BIO 

Flan nappé au caramel

Fruits de saison BIO 

GOUTER

Baguette et confiture d'abricot  
Lait

GOUTER

Barre de céréales chocolat banane  
Jus d'ananas

GOUTER




Baguette et beurre  
Compote de pomme

GOUTER




Moelleux caramel beurre salé  
Lait



GOUTER



Baguette et beurre  
Yaourt aromatisé

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Plat ou produit "ESSENTIEL"

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

	Salade iceberg Vinaigrette	Rillettes de maquereaux		Radis rondelles et maïs et dés d'emmental Vinaigrette
Sauté de porc CE2 au curry	Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivrons)	Sauté de boeuf LR sauce dijonnaise (moutarde, crème)		Omelette BIO
Chou fleur et pommes de terre à la béchamel	Mélange de légumes (haricots plats, brocolis, carottes jaunes et oranges)	Coquillettes BIO LOCALES	Couscous aux boulettes d'agneau	Ratatouille et riz BIO
Yaourt aromatisé BIO à la vanille		Fromage frais nature sucré	Camembert	
Fruits de saison BIO Ecoresponsable	Semoule au lait à la vanille		Fruits de saison (Banane RUP)	Tarte normande
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et pâte à tartiner noisette Lait	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits	Pain d'épices Yaourt nature et sucre	Baguette Fraidou	Madeleines longues Lait

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat ou produit "ESSENTIEL"

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



# Menu

Du 30 septembre au 04 octobre 2024



**NANDY  
MATERNELLES**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**LE JOUR DU**

Tomate BIO Vinaigrette			Salade verte BIO et dés de mimolette Vinaigrette miel	 Carottes râpées BIO, et dés d'emmental vinaigrette
<b>Calamars à la romaine 150% et citron</b>	Escalope de poulet LR sauce célestine (tomate, champignon)	 Filet de lieu noir frais sauce aurore (oignon ail tomate crème)	<b>Rôti de bœuf LR et jus</b>	 Tortis, lentilles et tomate (spiraales BIO)
Purée de carottes	<b>Petits pois</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Haricots beurre</b>	
	<b>Cantal</b>	Yaourt nature et sucre		
<b>Crème dessert au chocolat</b>	Fruits de saison BIO	Fruits de saison	<b>Gâteau "haripoire"</b> (amandes, haricots blancs, poire)	Compote de pomme BIO
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Fourrandise au citron Fruit	Baguette et miel Jus multifruits	Baguette et beurre Compote de pomme ananas	Baguette et confiture de fraise Lait	Barre de céréales choco crunchy Yaourt aromatisé

Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
 Plat ou produit "ESSENTIEL"

Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé



Concombres BIO   
Vinaigrette échalote

Salade coleslaw  
(carottes et chou blanc mayonnaise)

Céleri râpé BIO   
mayonnaise BIO et dés de mimolette

Burger de veau sauce navarin  
(oignon, ail, herbes de provence, carottes,  
navets, tomate)

Riz IGP et égrené végétal  
à l'asiatique (oignon, sauce soja,  
coriandre, champignon)

Sauté de bœuf LR   
à l'orientale (tomate, épice paëlla, cannelle,  
raisins pruneaux et abricots secs)

Penne au jambon (porc) sauce fromagère  
(DURABLE)

Limande meunière

Haricots verts BIO

Boulgour BIO

Penne sauce fromagère végétarienne

Ratatouille BIO   
et blé BIO (50/50)

Yaourt aromatisé

Fromage frais nature sucré

Fromage frais fruité BIO

Crème dessert à la vanille

Fruits de saison BIO

Moelleux au chocolat

GOUTER

Baguette  
Fromage frais au sel de Guérande

GOUTER

Gaufre au sucre  
Fromage frais aux fruits

GOUTER

Baguette et pâte à tartiner noisette  
Lait

GOUTER

Barre bretonne  
Compote pomme banane

GOUTER

Baguette et beurre  
Fruit

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat ou produit "ESSENTIEL"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU</b> <b>Végo</b></p> <p><b>Escale AUTOMNALE</b></p> <p>Potage velouté au potimarron BIO et fromage râpé</p>	<p>Salade verte BIO Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p><b>Escale AUTOMNALE</b></p> <p>Salade de coquillettes BIO à la parisienne</p>	<p>Concombres à la crème ciboulette et dés d'emmental</p>	<p><b>Endives aux pommes, vinaigrette miel</b></p>
<p><b>Lasagnes épinards ricotta</b></p>	<p><b>Sauté de porc (label CE2) sauce pain d'épices</b></p>	<p>Steak de colin sauce normande (champignon, carotte, crème)</p>	<p>Rôti de bœuf LR et jus</p>	<p>Filet de lieu noir frais sauce carottes spéculoos</p>
<p>Purée de pommes de terre BIO et fromage râpé</p>	<p><b>Salsifis et champignons</b></p>	<p>Navets et carottes à la crème</p>	<p>Riz pilaf IGP</p>	<p>Crème onctueuse au coulis de mirabelles</p>
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Flan nappé au caramel</p>	<p><b>Cake au pralin</b></p>	<p>Verrinne de fromage blanc, crème de marron et compote de pomme</p>	
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et beurre Jus d'ananas</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain au lait (emballé) Fromage frais aux fruits</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Madeleines longues Lait</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette Fraidou</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et confiture d'abricot Fruit</p>

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat ou produit "ESSENTIEL"

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## Repas asiatique

Salade verte BIO et croûtons

Vinaigrette ciboulette



LE JOUR DU



Nems aux légumes



Riz façon cantonais  
(petits pois, œufs brouillés, riz)  
et oignons frits

Carré de porc fumé



Blanquette de veau LR



Carottes râpées, et dés de mimolette  
Vinaigrette orientale



Brandade de poisson (colin)



Jeunes carottes miel orange et semoule BIO



Macaronis BIO



Chou fleur béchamel au cheddar



Fromage frais aux fruits

BIO



Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Liégeois au chocolat

Fruits de saison BIO



Fruits de saison BIO



Cake au miel et canelle



GOUTER

Moelleux au citron  
Yaourt nature et sucre

GOUTER

Baguette et miel  
Lait

GOUTER

Pompon cacao  
Jus de raisin

GOUTER

Baguette  
Pavé demi-sel

GOUTER

Baguette pâte à tartiner noisette  
Fruit



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat ou produit "ESSENTIEL"



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Potage Parmentier BIO et fromage râpé

Cubes de hoki pané

Purée de brocolis

Fruits de saison

Fruits de saison

**GOUTER**  
Baguette et beurre  
Yaourt aromatisé

Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

Endives et maïs  
Vinaigrette nature

Pâtes farcies Tex Mex base ail et fines herbes

Yaourt nature BIO et sucre

Yaourt nature BIO et sucre

**GOUTER**  
Fourrandise chocolat  
Fruit

Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine Française

Rôti de boeuf LR et sauce orloff (champignon, emmental, crème, oignon)

Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et orange) et pommes de terre

Fraidou

Fruits de saison (Banane RUP)

**GOUTER**  
Baguette et confiture de fraise  
Lait

Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
 Plat ou produit "ESSENTIEL"

Sauté de porc LR sauce potiron  
\*Sauté de dinde sauce potiron

Carottes BIO au cumin

Crème anglaise

Brownie au chocolat

**GOUTER**  
Baguette  
Fromage fondu Président

Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine contrôlée

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

**GOUTER**

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée