




























Menus Élémentaire

Semaine du 02 au 06 Octobre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade du Chef   Radis, beurre	Quiche Lorraine	Œuf dur mayonnaise Sardines, citron	 Carottes râpées   Céleri rémoulade
Blanquette de veau 	Rôti de dinde au jus 	Lasagnes de bœuf  	Beignets de poisson, citron
Riz 	Purée d'haricots verts		Ratatouille
Rondelé nature Brebis crème	Yaourt arôme Fromage blanc aromatisé	Emmental  Mimolette	St Paulin  Edam
Compote pomme/fraise Abricot au sirop	Orange Raisin  	Ananas frais Pomme  	 Quatre quart au caramel 
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pain  est servi à tous les repas	



Menus Élémentaire

Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

Tous fous du goût !!!

Le Marathon des Saveurs



LUNDI L'AMERIQUE	MARDI L'OCEANIE	JEUDI L'EUROPE	VENDREDI L'ASIE
Salade coleslaw	Salade Océane	Tomate, mozzarella	Salade Chinoise & brochette de poulet Yakitori
Chicken wings	Filet de poisson à l'Indonésienne	Bœuf bourguignon	Porc au caramel
Potatoes	Purée de patate douce	Farfalles, emmental râpé	Riz Tai & wok de légumes
Fromage blanc	P'tit Louis	Tome des Alpes	Brie
Donuts	Pêche melba	Profiteroles	Carpaccio d'ananas au sirop d'épices

Viande Bovine Française



Fabrication maison



Label Rouge



Produit local



Agriculture
Biologique






























Du pain est servi à tous les repas





Menus Élémentaire

Semaine du 16 au 20 Octobre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Toast de chèvre   	 Salade verte, tomate, maïs  Melon Jaune	Concombre à la menthe   Carottes râpées  	 Salade club   Salade chou chou 
Nuggets de poulet	Tagliatelles à la carbonara  Emmental râpé & parmesan râpé	Hachis parmentier de bœuf  	Omelette  nature 
Brocolis du chef  			Haricots verts extra fins
Mimolette Edam	Tome   Coulommiers	St Morêt Rondelé nature	Assortiments de fromages & laitages
Pomme   Orange	Compote de pomme  Cocktail de fruits	Flan vanille nappé caramel	 Cake au chocolat 

Viande Bovine Française 
Fabrication maison 

Label Rouge 
Produit local 

Agriculture Biologique 
Du pain  est servi à tous les repas



Menus Élémentaire

Semaine du 30 Octobre au 03 Novembre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées Pomelos	Salade composée Salade coleslaw
VACANCES DE LA TOUSSAINT	VACANCES DE LA TOUSSAINT	Colombo de poulet	Pavé de merlu sauce beurre citronnée
		Riz	Purée de potiron
		Tome Emmental	Yaourt nature Fromage blanc
		Ile flottante	Eclair au chocolat

Viande Bovine Française
Fabrication maison

Label Rouge
Produit local

Agriculture Biologique
Du pain est servi à tous les repas