



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Nuggets de poulet Bio	Couscous aux pois chiches	Salade de tomate et maïs	Rôti de porc local	Saucisson à l'ail
Coquillettes			Lentilles cuisinées	Feuilleté au saumon
Camembert	Crème de gruyère	Hachis parmentier	Petit moulé nature	Haricots verts Bio
Melon	Flan nappé caramel	Donut	Fruit	Yaourt aromatisé vanille Bio

Semaine du 9 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisse de Francfort	Tomate vinaigrette	Cordon bleu de volaille	Torsades aux légumes provençaux et au fromage	Pâté de foie
Haricots beurre à la tomate	Rôti de bœuf	Penne	Petit suisse aromatisé	Brandade de poisson
Camembert	Pommes rissolées	Yaourt sucré Bio	Carrot Cake	Fruit
Fruit Bio	Yaourt aux fruits mixés de la ferme de la Chapelle Brestot	Madeleine		

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Beignets de chou-fleur	Mousse de petit pois	CHINE	Crudités Bio	FRUITS ET BAIES
Boullgour Bio 80%	Farfalle à la bolognaise	Salade de chou chinois	Rôti de porc Sauce au Neuchâtel AOP	Taboulé aux baies de goji
Fondue de Poireau 20%	Mousse au chocolat	Nems de dinde	Haricots verts	Cœur de colin aux baies roses
Camembert Bio		Riz Cantonais	Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux Puit	Carotte Bio 50% Riz 50%
Purée de pommes Bio		Flan Coco		Chou vanille

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paupiette de veau à l'ancienne	Ocopa (pommes de terre sauce fromage blanc pimentée)	Sauté de porc sauce tomate	Parmentier de lentilles	Carottes râpés à l'orange
Trio de légumes	Poisson pané	Haricots beurre à la tomate	Camembert	Bœuf émincé normand
Vache qui rit Bio	Coquillettes	Pont l'Evêque AOP	Gâteau du chef au chocolat	Haricots verts Bio 50% Pommes vapeur 50%
Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé	Purée de pommes Bio		Fruit Bio



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Boulettes végétales à l'indienne Boulgour 50% Mélange de légumes oriental 50% Fruit Bio	Poulet rôti Choux de Bruxelles 10% Purée 90% Crème de gruyère Purée de pommes Bio	Pâtes aux lentilles Camembert Bio Crème pâtissière pomme vanille	Crudités Bio vinaigrette Coquillettes au jambon Mousse au chocolat	Accras de morue mayonnaise Pommes vapeur 50% Carottes 50% Gouda à la coupe Yaourt aromatisé Bio à la vanille

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage à la tomate Mac'n cheese Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye	Chipolata Haricots verts Bio Pont l'Evêque AOP Fruit	Salade et tomate Viande de dinde pour kebab Pain Kebab Ile flottante	Salade verte Moules à la crème Frites Purée de pommes Bio	RACINES ET ECORCES Carottes râpées vinaigrette gingembre citron Cari de volaille Riz 50% Chou-fleur Bio 50% Gâteau du chef pomme cannelle

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave Bio vinaigrette Risotto tomate fromage Gélifié vanille	Emincé de volaille Bio Courgettes Bio 30% Boulgour 70% Tendre bleu Purée de pomme Bio	Potage à la tomate Torti au chorizo Gâteau maison au yaourt	Gratin de chou-fleur au jambon Meule de Bray Bio Fruit	Friand au fromage Cœur de colin à la crème de curry Trio de légumes d'hiver Flan nappé caramel