







# MENU SCOLAIRE

Du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2024

**lundi 7 octobre 2024**







Piémontaise	OU	Salade de lentilles 
Poisson meunière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Poêlée provençale	OU	Carottes 
Le carré 	OU	Yaourt nature 
Ananas au sirop	OU	Purée de pommes 

**mardi 8 octobre 2024**

Viande bovine à hachis 	OU	Palet végétal sauce tomate
Purée de pommes de terre 	OU	Riz
Camembert 	OU	Petit suisse nature 
Poire	OU	Banane

**mercredi 9 octobre 2024**





Tomate vinaigrette 	OU	Salade iceberg
Bœuf sauce marengo 	OU	Œufs durs à la béchamel 
Haricots beurre 	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Fromage frais ail et fines herbes 
Raisins	OU	Orange

Goûter : Speculoos et purée de pommes



**jeudi 10 octobre 2024**

Emincés de dinde sauce normande 	OU	Chili sin carne
Coquillettes 	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Cantal 	OU	Vache qui rit 
Purée pomme fraise	OU	Cocktail de fruits en pot

**vendredi 11 octobre 2024**

Carottes râpées vinaigrette	OU	Chou rouge vinaigrette
Porc à la moutarde 	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois 	OU	Brocolis
Bûchette au chèvre	OU	Emmental 
Eclair à la vanille	OU	Semoule au lait 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique





Produit  
de notre terroir

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2024







## lundi 14 octobre 2024

Salade iceberg	OU	Chou fleur vinaigrette
Haut de cuisse 	OU	Lasagne de légumes
Riz à paëlla	OU	Yaourt aromatisé 
Yaourt brassé sucré au lait entier 	OU	

## mardi 15 octobre 2024

Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé 
Chipolata 	OU	Omelette 
Petits pois et carottes 	OU	Epinards béchamel
Saint Paulin 	OU	Gouda 
Pomme 	OU	Orange




## mercredi 16 octobre 2024

Macédoine mayonnaise 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki sauce aurore 	OU	Boulettes de pois chiche 
Riz	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Yaourt vanille au lait entier 	OU	Velouté fruit 

Gouter : Madeleines et purée de poires



## jeudi 17 octobre 2024

Tomate vinaigrette	OU	Concombre à la crème
Filet de poulet sauce normande 	OU	Égréné végétal sauce tomate
Haricots verts 	OU	Poêlée provençale
Camembert 	OU	Fromage frais nature 
Semoule au lait au caramel 	OU	Flan pâtissier

## vendredi 18 octobre 2024

Bœuf sauce forestière 	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Pommes de terre Dauphine	OU	Torti 
Tome noire 	OU	Emmental râpé 
Raisins	OU	Poire

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique







Produit  
de notre terroir

# MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 21 au vendredi 25 octobre 2024

## lundi 21 octobre 2024

Betteraves vinaigrette	OU	Macédoine mayonnaise 
Œufs durs à la béchamel 	OU	Palet végétal sauce normande
Carottes 	OU	Jardinière de légumes
Mimolette 	OU	Bûchette au chèvre
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

Goûter : Sablé de retz et purée pomme pêche

## mardi 22 octobre 2024

Boulettes de bœuf sauce tomate 	OU	Quenelles sauce aurore
Coquillettes 	OU	Riz
Coulommiers 	OU	Cantadou 
Poire	OU	Banane

Goûter : Gaufre et purée de poires



## mercredi 23 octobre 2024

Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet 	OU	Chili sin carne
Haricots verts 	OU	Brocolis
Le carré 	OU	Saint Nectaire 
Raisins	OU	Orange

Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat









## jeudi 24 octobre 2024

Tomate vinaigrette 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Brandade de poisson 	OU	Curry de pois cassés
Yaourt sucré au lait entier 	OU	Blés aux petits légumes 
		Fromage blanc aux fruits 

Goûter : P'tit fourré fraise et purée pomme banane

## vendredi 25 octobre 2024

Salade strasbourgeoise	OU	Taboulé 
Bœuf sauce tomate 	OU	Pané fromager
Petits pois 	OU	Chou fleur à la béchamel 
Camembert 	OU	Vache qui rit 
Liégeois vanille 	OU	Crème dessert caramel 

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine France



Pêche durable MSC



Œufs de France Poules au sol



Appellation d'Origine



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Produit de notre terroir

# MENU CENTRE DE LOISIRS





Du lundi 28 octobre au vendredi 01 novembre 2024

**lundi 28 octobre 2024**

Chipolata  	OU	Lasagne de légumes
Riz		
Tome noire 	OU	Kiri 
Orange	OU	Pomme 




Goûter : P'tit fourré cacao et purée pomme banane

**mardi 29 octobre 2024**

Pâté de campagne	OU	Salade de lentilles 
Pavé de hoki sauce crème aneth 	OU	Boulettes de pois chiches 
Poêlée provençale	OU	Haricots beurre 
Yaourt nature brassé au lait entier 	OU	Cantal 
Prunes	OU	Banane







Goûter : Boudoirs et purée de pommes

**mercredi 30 octobre 2024**

Tomate vinaigrette 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Bœuf sauce forestière 	OU	Emincés végétal sauce tomate
Semoule 	OU	Purée de pommes de terre 
Yaourt aromatisé framboise au lait entier 	OU	Fromage blanc vanillé 

Goûter : Madeleines et purée pomme coing

**jeudi 31 octobre 2024**

Salade iceberg	OU	Céleri rémoulade 
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois 	OU	Epinards béchamel
Emmental 	OU	Coulommiers 
Eclair au chocolat	OU	Semoule au lait 

Goûter : Sablé de retz et purée pomme fraise

**vendredi 01 novembre**

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

