

### Semaine du 2 au 6 septembre 2024

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 02

Pâté de campagne nature Œuf dur et dosette

mayonnaise

MARDI 03

Taboulé

Carottes râpées

Gratin savoyard

Lasagnes bolognaises VBF

Lasagne de légumes Plat complet

Nugget's de blé Haricots verts

Camembert BIO bio



Tomme noire

Yaourt sucré

Petit suisse sucré

Mousse chocolat au lait

Fruit frais

JEUDI 05

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement Ou tomates

**VENDREDI 06** 

Carottes râpées nature BIO bio

Emincé bicolore

Croustillant fromager



Riz BIO bio

Gratin de pâtes ratatouille et fromage



Yaourt sucré BIO

Edam BIO bio

Mimolette

Petit suisse aux fruits

Gâteau aux courgettes et chocolat

Compote de pommes BIO



Liégeois vanille







Semaine du 9 au 13 septembre 2024

### MENUS ELEMENTAIRES

#### JEUDI 12

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement Ou salade de riz Hawaïenne

Melon

**VENDREDI 13** 

Chunk de poulet et dosette ketchup

Omelette nature

Salsa de légumes

Dos de colin MSC à la crème de curry

Purée de carottes

Fromage fondu BIO

Camembert BIO

bio

Cake ananas coco

Yaourt sucré BIO



#### LUNDI 09

Salade basque

Macédoine mayonnaise au thon

MARDI 10

Tomates I bio nature

Carottes râpées

Marengo de volaille

Nugget's de blé

Petits pois l

Boulettes de boeuf BIO sauce estragon

Falafels de pois chiche



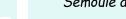
Pâtes

Bûchette de chèvre mélange

Brie pointe BIO bio Petit suisse aux fruits

Pêche au sirop

Yaourt aromatisé bio



Semoule au lait











Semaine du 16 au 20 septembre 2024

## MENUS ELEMENTAIRES

#### JEUDI 19

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement Ou Melon **VENDREDI 20** 

Concombres tomates et maïs vinaigrette

Merguez sauce barbecue

Rousties de légumes



Salade de pommes de terre façon piemontaise

Quiche lorraine maison

Gratiné de poisson à la provençale

Salade verte

Saint paulin BIO portion



Coeur de Neufchâtel AOP

Yaourt fruit mixé fraise

bio

Arlequin de fruits coupelle

Riz au lait

#### LUNDI 16

Betteraves HVE

Boulgour petits pois maïs vinaigrette

Cordon bleu de volaille Courgettes provençales



Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (Plat complet)

Boulettes de boeuf BIO sauce tomate

MARDI 17

Salade chef BIO

Carottes râpées

Végétarienne 💆

Boulettes végétales sauce tomate

Coquillettes l bio

Gouda BIO



Yaourt sucré

Brie pointe BIO



Beignet fourré

Fruit frais











Semaine du 23 au 27 septembre 2024

#### LUNDI 23

Médaillon de surimi mayonnaise

Cervelas nature

Sauté de volaille L bio sauce champignons

Omelette nature

Macaronis

#### MARDI 24

Concombres bio natures

Salade de pomme de terre niçoise

Saucisse de Toulouse HVE

Palet végétarien à l'italienne 💟

Frites fraiches

Camembert BIO bio

Petit suisse aux fruits

Gouda

Crème dessert vanille

Purée de pommes poire bio

Fruit frais

Yaourt aromatisé l bio

### MENUS ELEMENTAIRES

#### JEUDI 26

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement

Ou œuf dur mayonnaise

**VENDREDI 27** 

Tomates BIO nature

Taboulé

Haché au boeuf sauce poivre

Haricots verts

Gratin de butternut et pommes de terre, crème de curry et fromage

Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé

Pommes de terre quartiers LOCAL

Carré liqueil

Fromage frais nature BIO et dosette de sucre

Emmental BIO



Fruit frais BIO



Cake pépites de chocolat











Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

### MENUS ELEMENTAIRES

**LUNDI 30/9** 

MARDI 01

MERCREDI 02

JEUDI 03

**VENDREDI 04** 

Salade de pommes de terre au pesto

Carottes râpées

Salade de blé aux p'tits légumes BIO

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement

Ou carottes râpées nature

Crêpe au fromage



Tarte au fromage



Salade

Boulettes végétales sauce du jour



Haricots verts

Chili sin carne



Riz BIO bio

Gratiné de poisson au fromage

Purée de pommes de terre

Vache qui rit

Madeleine & bio

Mimolette

Edam BIO bio



Yaourt sucré

Tomme noire

Semoule au lait

Yaourt sucré l 🚾

Fruit frais l bio

Dessert lacté vanille

Arlequin de fruits coupelle

Gâteau aux pommes









Semaine du 7 au 11 octobre 2024

### MENUS ELEMENTAIRES

#### LUNDI 07

MARDI 08

Œuf dur et dosette mayonnaise

Crevettes Bouquet beurre

Falafels de pois chiche dosette de ketchup

Ratatouille

Lamelle Kebab méditerranéenne

Poisson meunière nature

Pommes rissolées

Brie pointe

Yaourt sucré BIO bio

Emmental

Crème dessert chocolat BIO bio

Fruit frais

Compote pomme abricot BIO

#### JEUDI 10

**VENDREDI 11** 

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement

Ou tomates et concombres BIO

Carottes râpées

Salade chef I bio

Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup

Croustillant fromager

Riz bio



Salade verte

Tarte aux poireaux

Fromage fondu l bio



Petit suisse aux fruits

Bûchette de chèvre mélange

Eclair vanille

Fruit frais BIO













La Semaine du Goût en couleur

LUNDI 14

MARDI 15

Cervelas nature

Œuf dur et dosette mayonnaise Boulgour au thon

Rôti de dinde sauce cação

Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage

Farfalles

Pavé de poisson blanc à la crème



Fondue de poireaux

Tomme noire



Vaourt sucré

Yaourt velouté aux fruits



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

### MENUS ELEMENTAIRES

JEUDI 17

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement

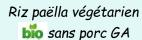
Ou Pommes de terre façon piemontaise

**VENDREDI 18** 

Raïta de betteraves

Saucisse sauce rougail HVE Boulettes végétales

sauce tomate



Beignets au calamar sauce ketchup

Haricots verts

Saint paulin BIO portion



Gouda bio

Yaourt aromatisé

Orange

Cake Saveur Fraise











LUNDI 04

MARDI 05

Betteraves HVE

Salami

Chou blanc au curry vinaigrette

Lasagnes ricotta épinards



Poulet rôti

Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé

Frites fraiches

Rondelé Ail et Fines Herbes Petit suisse aux fruits

Tomme noire

Ananas au sirop

Yaourt aromatisé BIO

Mousse chocolat au lait

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

### MENUS ELEMENTAIRES

JEUDI 07

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement Ou salade Chef **VENDREDI 08** 

Taboulé de boulgour l 👸

Œuf dur et dosette mayonnaise

Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO



Marengo de volaille

Pavé de poisson blanc Dieppoise

Riz

Bûchette de chèvre mélange Vache qui rit i 👸

Yaourt aromatisé

Yaourt velouté aux fruits

Compote de pommes HVE

Eclair au chocolat







