



SEMAINE DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024

**lundi**



- Salade hawaï
- Cruautés variées
- Pamplemousse *bio*
- Dinde
- Poêlée forestière
- Produit laitier *bio*
- Fruit *bio*

**jeudi**

- Salade coleslaw
- Cruautés
- Pamplemousse *bio*



- Risotto d'orge perlé
- Produit laitier *bio*
- Crumble aux pommes
- Fruit *bio*

**mardi** 

**Repas italien**

- Salade marco polo
- Tomates mozzarella
- Pamplemousse *bio*



- Pâtes party
- Produit laitier *bio*



- Panna cotta fruits rouges
- Fruit *bio*

**vendredi**

- Entrée chaude
- Cruautés
- Pamplemousse *bio*

- Poisson du marché
- Poêlée d'automne



- Produit laitier *bio*
- Compote
- Fruit *bio*

Sous réserve de changement en cas de problème de livraison

Menus conformes au programme national nutrition santé (PNNS).



SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

# lundi

- Taboulé de quinoa
- Salade de betteraves
- Pamplemousse *bio*



- Lasagnes végé

- Produit laitier *bio*

- Fruit *bio*

# jeudi

## Repas vendéen

- Salade de crudités
- Préfou
- Pamplemousse *bio*



- Pâtée vendéenne

- Produit laitier *bio*

- Flan
- Fruit *bio*

# mardi

## Repas belge

- Salade de lardons
- Crudités
- Pamplemousse *bio*

- Moules / frites



- Produit laitier *bio*



- Gaufre
- Fruit *bio*

# vendredi

- Toasts
- Salade de crudités
- Pamplemousse *bio*



- Poisson meunière
- Semoule sauce tomates

- Produit laitier *bio*

- Desserts variés
- Fruit *bio*

Sous réserve de changement en cas de problème de livraison

Menus conformes au programme national nutrition santé (PNNS).



SEMAINE DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

## lundi



- Sardines à l'huile
- Salade de crudités
- Pamplemousse *bio*
- Dahl de lentilles corail
- Produit laitier *bio*
- Fruit *bio*

## mardi

### Repas alsacien

- Salade de crudités



- Flammekueche
- Pamplemousse *bio*



- Choucroute
- Produit laitier *bio*
- Pommes au four
- Fruit *bio*

## jeudi

- Œuf mayonnaise
- Salade de crudités
- Pamplemousse *bio*

- Saucisse / boudin



- Moquettes

- Produit laitier *bio*



- Tarte chocolat maison
- Fruit *bio*

## vendredi

### Repas Loire-Atlantique

- Entrée chaude



- Salade Atlantique
- Pamplemousse *bio*

- Poisson beurre blanc
- Riz
- Produit laitier *bio*



- Far breton maison
- Fruit de saison *bio*

Sous réserve de changement en cas de problème de livraison  
Menus conformes au programme national nutrition santé (PNNS).





SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

# lundi



# mardi

- Salade de céleri
- Salade de crudités
- Pamplemousse *bio*
- Sauté de veau
- Frites
- Produit laitier *bio*



- Ile flottante
- Fruit *bio*

# jeudi

## Repas des Alpes

- Soupe maison
- Salade montagnarde
- Pamplemousse *bio*



- Tartiflette champignons
- Produit laitier *bio*



- Financier suisse
- Fruit *bio*

# vendredi

- Salade de crudités
- Entrée chaude
- Pamplemousse *bio*
- Poisson de la marée
- Poêlée de légumes
- Produit laitier *bio*

- Compote



- Fruit *bio*



Sous réserve de changement en cas de problème de livraison  
Menus conformes au programme national nutrition santé (PNNS).



SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

## lundi

- Salade de crudités
- Salade coleslaw
- Pamplemousse *bio*



- Pizza maison
- Produit laitier *bio*
- Fruit *bio*

## mardi

- Salade de crudités
- Salade de choux
- Pamplemousse *bio*

- Hachis parmentier
- Produit laitier *bio*



- Pêche melba
- Fruit *bio*

## jeudi

- Salade de crudités
- Salade fromagère
- Pamplemousse *bio*

- Duo de céréales
- Ratatouille

- Produit laitier *bio*



- Gâteau aux pommes
- Fruit *bio*

## vendredi

- Entrée chaude
- Salade de crudités
- Pamplemousse *bio*



- Poisson de la criée
- Poêlée de légumes verts

- Produit laitier *bio*

- compote
- Fruit *bio*

Sous réserve de changement en cas de problème de livraison  
Menus conformes au programme national nutrition santé (PNNS).

Le Gestionnaire,  
Stéphane BRUNEAU



Le Principal  
Vincent MATHIEU