

MENU FAVIERES



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon 	Betteraves vinaigrette	Rillettes au thon	Concombres vinaigrette 	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC) 	Colin meunière 	Rôti de dinde en sauce 	Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème Petits pois-carottes
Chantaillou	Purée	Carottes au jus	Coulommiers	Yaourt sucré 
Pâtisserie 	<u>Fromage blanc</u>	<u>Mimolette</u>	Fruit de saison 	Banane
S/V: Spaghetti au thon	Liégeois vanille	<u>Mousse au chocolat</u> 		S/P: Roulade de volaille S/V: Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture 	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange	Fruit 	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

 Plat Fait Maison

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 Label Rouge

 MSC Pêche Durable

 Viande Bovine Française

 Haute Valeur Environnementale

 Produits Locaux

 Appellation d'Origine Protégée

 Plat Végétarien

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU FAVIERES



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate	Pastèque	Melon	Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf à l'orientale	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Poule au pot (PC)	Nuggets de poisson
Riz	Cookie	<u>Petit suisse sucré</u>	Camembert	Gratin Dauphinois
<u>Emmental</u>		Quatre Quart	<u>Ile flotante</u>	Petit suisse aux fruits
<u>Crème dessert chocolat</u>		S/V: Pizza au fromage	S/V: Pané de blé tomate mozzarella	<u>Compote de pommes-abricots</u>
S/V: Pané fromager				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Légumes du pot: Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU FAVIERES



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Paté en croute de volaille	Endives aux noix	Salade Athéna	Pizza au fromage
Escalope viennoise	Poisson pané	Crépinette au jus*	Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise
Semoule	Ratatouille et pommes de terre	Cocos mijotés	Pommes quartiers	Haricots verts persillés
<u>Kiri</u>	<u>Vache Picon</u>	Yaourt au sucre de canne	<u>Petit moulé</u>	Fromage blanc
<u>Fruit de saison</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	Tarte au flan	Donuts	Palet breton
S/V: Poisson meunière		S/P: Filet de poulet grillée S/V: Poisson en sauce	S/V: Boulettes de sarrasin	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENU FAVIERES



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*		Quiche*
Jambonneau aux petits légumes*	Tomate farcie veggio Riz	Chipolatas aux herbes*		Colin poêlé au beurre
Beignets de chou fleur		Pommes röstis		Epinards à la crème
<u>Camembert</u>	Edam	<u>Petit suisse aux fruits</u>		<u>Gouda</u>
<u>Fruit de saison</u>	Fruit de saison 	Ananas au sirop		<u>Liégeois au chocolat</u>
S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière		S/P: Tarte au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU FAVIERES



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Salade de riz niçois	Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Colin gratiné au fromage	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes	<u>Fromage frais nature</u>	Semoule	Haricots verts
Fruit de saison	<u>Saint-Nectaire</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Brie</u>	Yaourt aromatisé
	Gélifié au chocolat	<u>S/P S/V : Pizza au fromage</u>	Crème dessert praliné	<u>Muffin au chocolat</u>
	S/V: Poisson en sauce			S/V: Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU FAVIERES



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Crêpe au fromage	Mortadelle*	Salade surprise	Carottes râpées
Rôti de porc au miel*	Quenelles de brochet Nantua	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Haricots beurre	Purée	Petits pois	Emmental
Brebicrème	<u>Yaourt nature</u>	Brie	<u>Cheddar</u>	Eclair au chocolat
<u>Compote de pommes</u>	Flan chocolat	<u>Salade de fruits frais</u>	<u>Liégeois vanille</u>	
S/P: Rôti de dinde au miel S/V: Falafel à la tomate	S/P: Crêpe au fromage S/V: Crêpe au fromage	S/P: Roulade de volaille S/V: Poisson en sauce	S/V: Steak haché au thon	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf
Salade surprise: Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU FAVIERES



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc