

Menu de rentrée 100% Régional

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Carottes locales bio râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre tomates et maïs vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote	Concombre local à la crème
Sauté de dinde BBC sauce paprika doux	Boulettes au boeuf sauce tomate	Quenelles natures sauce aurore	Filet de colin MSC sauce nantua
Pâtes bio locales	Haricots verts persillés CE2 au beurre	Purée de pommes de terre	Carottes bio au beurre
Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire	Petit Cotentin	Suisse sucré	Edam bio
Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac	Purée de pommes HVE	Nectarine	Gâteau au yaourt maison

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Melon	Salade de pâtes bio au pesto tomate	Macédoine CE2 mayonnaise	Tomates HVE vinaigrette
Roti de porc label rouge	Poisson pané MSC et citron	Chili sin carne	Emincé de cuisson de poulet sauce kebab
Petits pois CE2 et carottes	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Riz créole	Pommes de terre au beurre
Camembert bio	Mimolette bio	Fromage de chèvre local	Gouda
Flan nappé caramel	Pomme HVE	Banane bio	Ananas au sirop à la grenadine

Escalade en Méditerranée

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Concombre local vinaigrette à la ciboulette	Tomates HVE vinaigrette au basilic	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Salade marocaine (pois chiche poivron tomate et échalote vinaigrette)
Roti de boeuf bio sauce ketchup	Gratin de pâtes bio	Nuggets de blé et citron	Colin MSC sauce tomate, brunoise provençale et huile d'olive
Brocolis bio au beurre	au dés de jambon	Haricots verts persillés CE2	Riz sauvage
Saint Morêt bio	Suisse sucré	Emmental bio	Brebicrème
Yaourt aromatisé local vrac	Poire HVE	Raisin	Gâteau à la fleur d'oranger et aux dattes

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio	Salade de riz bio emmental et tomates	Batavia locale et vinaigrette	Radis longs locaux et beurre 1/2 sel
Roti de porc label rouge	Omelette MEA	Hachis parmentier	Filet de poisson meunière MSC et citron
Lentilles bio au jus	Epinards hachés CE2 à la béchamel	de boeuf	Carottes bâtonnets CE2
Carré de Ligueuil	Tomme blanche	Fromage blanc sucré local (vrac)	Vache picon
Mousse au chocolat au lait	Compote de fruits HVE	Banane bio	Semoule au lait (lait local)

Produit local










Produit bio














IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Salade de pâtes bio locales à la méridionale 	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes 	Concombre HVE vinaigrette 
Boulettes au porc sauce épices du soleil	Curry de patates douces	Brandade	Emincé de poulet au romarin
Haricots verts CE2 au beurre 	Riz créole	de colin MSC 	Chou fleur CE2 persillé 
Yaourt nature sucré	Fromage de chèvre local 	Gouda bio 	Verre de lait bio 
Pomme locale HVE 	Flan nappé vanille	Poire CE2 	Gâteau aux pépites de chocolat maison

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Batavia locale et croûtons 	Salade de pommes de terre et maïs	Crêpe au fromage	Carottes rapées bio locales vinaigrette 
Dahl de lentilles bio locales 	Roti de porc label rouge sauce moutarde 	Poisson pané MSC 	Roti de boeuf bio et ketchup 
Riz créole	Carottes CE2 persillées 	Printanière de lé 	Brocolis bio persillés 
Vache qui rit bio 	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire (local) 	Emmental	Tomme grise
Pomme locale HVE 	Mousse au chocolat noir	Raisin	Flan cuisiné par nos chefs

Rencontres du goût - Street food street good

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Salade iceberg locale et vinaigrette 	Salade coleslaw bio 	Oeuf dur MEA mayonnaise 	Betteraves bio vinaigrette 
Mac & Cheese (aux pâtes bio) 	Fish (MSC) 	Poke Bowl	Nouilles chinoises
à la courge Butternut et au petit Trôo (local) 	& Chips sauce tartare	Automnal	au poulet
Yaourt nature sucré	Biscuit	Camembert bio 	Crème anglaise locale 
Poire HVE 	Milkshake au chocolat	Banane bio 	Brownie aux noix

Produit local



Produit bio



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements