

MENUS DU 12 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE 2022

S 37	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU	Melon	* Rillettes cornichons	Concombres à la vinaigrette	* Pizza Royale	Salade verte - Tomates vinaigrette
12/09/22	Clafouti de légumes du soleil	Blanquette de dinde à l'ancienne	Gratin de légumes de saison	Escalope de veau sauce forestière	Cœur de filet de merlu sauce beurre blanc
AU		Riz créole		Haricots verts sautés	Pommes de terre vapeur
16/09/22		Cantal jeune (AOP)	Camembert	Brie	
	Semoule au lait	Nectarine	Compote de pommes	Raisin	Yaourt nature sucré
Plat alternatif :		* Rillettes de poulet		* Pizza fromage	

S 38	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU	Salade de blé, tomates, poivrons	Salade (PDL) aux dés de Cantal (AOP)	Pastèque	Macédoine vinaigrette	Salade de lentilles (IGP) vinaigrette
19/09/22	* Côte de porc sans os (BBC)	Tajine de légumes	Filet de hoki sauce ail & fines herbes	Œufs durs sauce aurore	Sauté d'agneau
AU	Pommes fruits au four	Semoule couscous	Boullgour	Pâtes : Tortis complètes	Printanière de légumes
23/09/22	Emmental				St Nectaire (AOP)
	Poire	Eclair au chocolat	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc nature sucré	Prunes
Plat alternatif :	* Haché de veau				

S 39	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU	Œufs mimosa	Salade composée, carottes et radis	Tarte 4 fromages	Betteraves cuites vinaigrette	Céleri mayonnaise (vinaigrette/haricots blancs)
26/09/22	Boulettes de bœuf sauce poivre	Filet de poisson meunière	Moussaka de légumes	Rôti de bœuf sauce marchand de vin	Courgettes aux trois fromages et petits pois
AU	Coquillettes	Ratatouille		Patatoes	
30/09/22	Tomme catalane (AOP)		Kiri	Tomme de Savoie (IGP)	Petit suisse nature
	Raisin	Entremet chocolat / Biscuit	Abricots	Fran nappé caramel	Paris Brest
Plat alternatif :					

S 40	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU	Carottes râpées	Salade (PDL) d'asperges	Salade de tomates	Salade (PDL) aux croûtons	Salade de petits pois, maïs
03/10/22	Crumble de légumes	* Chipolatas (BBC)	Sauté de veau marengo	Tomates	Poisson frais sauce curry
AU		Gratin dauphinois	Pâtes tortis	farcies végétales	Semoule de blé
07/10/22		Montboissé rouge	Saint-Paulin	Fourme d'Ambert (AOP)	Mimolette
	Fromage blanc fraise	Pomme	Coupelle de fruits	Beignet framboise	Poire
Plat alternatif :		* Emincé de poulet			

Menu végétarien

Menu sans viande

Le goûter est composé de baguette moulée ou baguette viennoise (fabriquées à Orvault) ou de crêpes (fabriquées à Treillières), barre de chocolat et fruits.

Le pain du déjeuner est **BIO** tous les jours de la semaine. Origine du blé : Pays de Loire. Minoterie : Loire Atlantique. Boulangier : Orvault.

(PDL) Produit d'origine Pays de Loire

(BBC) Produit issu de la filière Bleu Blanc Cœur

Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Produit issu de l'agriculture Biologique

Produit de qualité durable (SIQO = Signes d'identification de qualité et d'origine) / AOP, AOC, IGP, STG, LABEL ROUGE

Bœuf race à viande VBF (viande bovine Française) / Veau VVF (viande de veau Française) / Porc VPF (viande de porc Française) / Volaille Française / Agneau (viande d'agneau Irlandais)

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement

