

Menu

Du 02 au 06 septembre 2024

EMBARQUEMENT
immédiat



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Tomate BIO vinaigrette
Vinaigrette nature

Betteraves et maïs
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Cocktail de la rentrée (limonade et sirop de grenadine)

Carottes râpées,
vinaigrette miel

Pastèque BIO

Pané de blé

Colin mariné
ail et fines herbes

Rôti de bœuf froid LR
et mayonnaise

Cubes de hoki pané

Printanière de légumes
(pommes de terre, carottes, petits pois,
haricots verts)

Riz créole IGP

Purée de pommes de terre

Courgettes à l'ail

Fraidou

Yaourt nature BIO et sucre

Dessert lacté vanille

Fromage frais BIO aux fruits

Compote pomme fraise

Banane RUP

Sablés de Retz

Moelleux à la framboise

Production locale

Produits BIO



Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Régions Ultra Périphériques



Eco Verger



Menu

Du 09 au 13 septembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGE

Pizza soleillage (façon tapenade)

Concombres vinaigrette
Vinaigrette ciboulette

Melon jaune

Roulade de volaille
et cornichons

Sauté de bœuf LR bourguignon

Blé, lentilles,
champignons, curry BIO

Escalope de poulet LR sauce miel

Steak haché de cabillaud
sauce lombarde (tomates, ciboulette, crème,
épice paëlla)

Haricots beurre

Dés de carottes
braisées

Semoule BIO

Brie

Petit moulé nature

Yaourt aromatisé BIO
à la vanille

Fromage frais nature et sucre

Fruit de saison BIO

Compote de pommes

Beignet à la framboise

Fruit de saison
ECORESPONSABLE

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine
Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Régions Ultra Périphériques

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine
contrôlée
 Eco Verger

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

Menu

Du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Tomate vinaigrette
Vinaigrette au basilic



Salade de blé à l'orientale
(pois chiches, raisins et abricots secs)

Pastèque


Carottes râpées BIO, vinaigrette persil 



Haricots rouges sauce chili

Cordon bleu



Rôti de bœuf LR et jus 



Pavé de merlu sauce crème

Riz BIO 

Epinards béchamel

Boulgour sauce tomate



Coquillettes aux petits légumes
(carotte, haricot vert, petit pois, navet)

Edam


Tomme blanche

Fromage frais aux fruits BIO 



Saint Nectaire 

Flan nappé au caramel

Fruit de saison BIO 

Compote pomme ananas



Moelleux fromage blanc vanille



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Régions Ultra Périphériques



Eco Verger

LUNDI













MARDI




MERCREDI

JEUDI




VENDREDI



LE JOUR DU 



  <p>Salade de penne à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)</p>	 <p>Salade iceberg Vinaigrette ciboulette</p>		 <p>Concombres BIO vinaigrette Vinaigrette nature</p>	 <p>Radis rondelles et maïs Vinaigrette échalote</p>
<p>Sauté de porc sauce estragon</p>	<p>Omelette BIO</p> 		<p>Couscous aux boulettes d'agneau</p>	 <p>Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)</p>
<p>Chou fleur</p>	<p>Mélange de légumes (haricots plats, brocolis, carottes jaunes et oranges)</p>		 <p>Semoule et légumes couscous (carotte, courgette, céleri, navet, pois chiche poivron)</p>	<p>Pommes rissolées BIO</p> 
<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p> 	<p>Petit moulé nature</p>		<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Emmental</p>
 <p>Fruit de saison ECORESPONSABLE</p> 	<p>Gaufre au sucre</p>		<p>Tarte normande</p>	<p>Glace vanille fraise</p>

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Régions Ultra Périphériques

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Eco Verger

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée

Menu

Du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

LE JOUR DU 


Salade verte BIO et croûtons 
Vinaigrette ciboulette



 Salade de pommes
de terre à l'échalote

Endives vinaigrette
Vinaigrette miel


Carottes râpées BIO,
vinaigrette agrumes

Calamars à la romaine
et citron

Escalope de poulet LR 
sauce célestine
(tomate, champignon)

 Rôti de bœuf LR et jus 

 
Tortis, lentilles et tomate


Riz, carottes et navets

Petits pois

Haricots beurre

Coulommiers

 
Cantal

Fromage frais aux fruits BIO 

Fraidou

Crème dessert chocolat

 
Fruit de saison BIO

 Gâteau surprise

 
Compote de pomme BIO


 Production locale

 Produits BIO

 Bleu blanc cœur


 Nouvelles recettes

 Appellation d'Origine Protégée

 Viande racée


 Label Rouge

 Pêche responsable

 Appellation d'origine
contrôlée

 Indication Géographique Protégée

 Spécialité du chef

 Viande d'origine
Française

 Régions Ultra Périphériques

 Eco Verger