



MENUS CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Spaghetti bolognaise (PC)</p> <p>Chantailou</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Colin meunière</p> <p>Purée</p> <p>Livarot</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Rôti de dinde en sauce</p> <p>Semoule</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Omelette fromage</p> <p>Fusilli tricolore</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Saucisson sec*</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Roulade de volaille / Aiguillettes de poulet à la crème</p>

-  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:

Goulash de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate	Œuf dur mayonnais	Melon	Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette
Rôti de veau marengo	Raviolini ricotta et épinards (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Poule au pot (PC)	Nuggets de poisson
Boulghour	Fruit de saison	Saint-Nectaire	Légumes du pot	Macaroni au beurre
Emmental		Ile flottante	Yaourt nature	Boursin
Crème dessert chocolat		S/P: Rôti de dinde aux lentilles (pc)	Gâteau marbré	Compote de pommes-abricots
			S/P: Sauté de poulet	

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 fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

Sauce marengo: Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf

Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

Légumes du pot: Pommes de terre, carottes, chou blanc

S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier 	Salade Domino	Salade Athéna	Betteraves à l'échalotte	Carottes râpées 
Escalope viennoise	Colin gratiné au fromage  Jardinière de légumes 	Escalope de poulet grillée	Boulettes bœuf au paprika Pommes vapeur	Tomate farcie veggie Riz
Coquillettes		Petits pois à l'anglaise		
Fromage blanc	Brie	Yaourt au sucre de canne	Petit moulé	Fromage blanc 
Ananas au sirop 	Crème dessert vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Palet breton
		S/P: Escalope de poulet grillée		

 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:

Salade domino: Pommes de terre, carottes en dés, maïs, petit pois
Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Salade de maïs	Saucisson à l'ail*		Pâté de volaille
Sauté de dinde à l'estragon	Omelette basquaise Haricots verts persillés	Chipolatas aux herbes*		Aiguillettes de colin aux céréales Chou-fleur et brocolis
Tortis	Edam	Pommes röstis		Gouda
Camembert	Cookies vanille aux pépites de chocolat	Petit suisse aux fruits		Fruit de saison
Mousse au chocolat		Quatre quarts		
S/P: Jambon de dinde aux petits légumes		S/P: Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes		

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 maïs: Maïs, tomates, poivrons, olives noires
Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés

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