











































**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

Escale 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