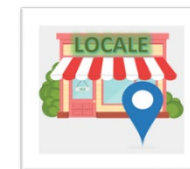



MENU

SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 1^{er} OCTOBRE 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
POISSON (FRAIS) SAUCE CITRON <u>MSC</u>	CONCOMBRE FÊTA <u>LOCAL</u>	COURGETTE RÂPÉES <u>LOCAL</u>	EMINCÉ DE PORC A LA MOUTARDE <u>LABEL ROUGE ET NORMAND</u>
HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE <u>LOCAL</u>	STEAK <u>VBF NORMAND ***</u>	LASAGNE PROVENCALE	LENTILLES BIO <u>LOCAL</u>
CANTAL <u>AOP</u>	CAROTTES SAUTÉES (<u>LOCAL</u>) ET RIZ	BRIE <u>AOP</u>	FROMAGE FONDU
FRUIT DE SAISON <u>LOCAL</u>	PATISSERIE <u>MAISON</u> 	POMME AU FOUR <u>LOCAL</u>	FRUIT DE SAISON <u>LOCAL</u>

LEGENDE * Local * Viande de bœuf d'origine normande E.D.N ** Viande de bœuf d'origine Française *** Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur

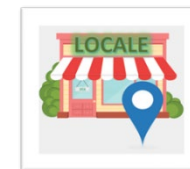
Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Égalim)


Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations les 14 principaux allergènes.



MENU

SEMAINE DU 4 au 8 OCTOBRE 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RÂPÉES <u>LOCAL</u>	SALADE DE CHOU BLANC A L'EMMENTAL <u>LOCAL ET AOP</u>	SARDINES	PARMENTIER DE SAUMON <u>MSC</u>
PÂTES CARBONARA <u>LOCAL</u>	OMELETTE <u>LOCAL</u>	POULET FERMIER RÔTI <u>LABEL ROUGE</u>	SALADE VERTE <u>LOCAL</u>
	RATATOUILLE (<u>LOCAL</u>) ET SEMOULE	PETIT POIS A LA FRANCAISE	REBLOCHON <u>AOP</u>
YAOURT BIO VANILLE	GÂTEAU MAISON 	FROMAGE A COQUE ROUGE	FRUIT DE SAISON <u>LOCAL</u>

LEGENDE * Local * Viande de bœuf d'origine normande E.D.N ** Viande de bœuf d'origine Française *** Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur

Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Égalim)

Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations les 14 principaux allergènes.




MENU

SEMAINE DU 11 AU 15 OCTOBRE 2021

SEMAINE DU GOÛT



LUNDI MONOCHROME ORANGE	 MARDI SAVEUR AMERICAINE	JEUDI MONOCHROME JAUNE	VENREDI MONOCHROME ROUGE
ECHINE DE PORT (BBC) GRATINÉE CHEDDAR	CELERI RAVE (LOCAL) SAUCE AMERICAINE	BLANQUETTE DE VEAU CURCUMA	CHOU ROUGE (LOCAL)
LENTILLE CORAIL	BURGER BŒUF (LOCAL)	CAROTTE JAUNE (LOCAL) ET RIZ JAUNE	MOUSSAKA VEGETARIENNE <u>LOCAL ET BIO</u>
MIMOLETTE	FRITE FRAICHE (LOCAL)	GRUYÈRE	YAOURT AUX FRUITS ROUGES <u>BIO</u>
ORANGE	FROMAGE BLANC LOCAL	BANANE FRANCAISE	RAISIN ROUGE

LEGENDE * Local * Viande de bœuf d'origine normande E.D.N ** Viande de bœuf d'origine Française *** Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur

Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Égalim)

Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations nos 14 principaux allergènes.





MENU

SEMAINE DU 18 AU 22 OCTOBRE 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FEUILLETE FROMAGE	POISSON SAUCE AURORE <u>MSC</u>	COESLOW	FRICASSÉ DE VOLAILLE <u>LABEL ROUGE</u>
ŒUFS FLORENTINE <u>LOCAL</u>	PÂTES ET BROCOLIS	ROTI DE BŒUF * <u>VBF LOCAL</u>	GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE <u>LOCAL</u>
SAINT NECTAIRE <u>AOP</u>	2 PETITS SUISSE <u>LOCAL</u>	PURÉE DE PATATES DOUCES	CAMEMBERT <u>AOP</u>
FRUIT DE SAISON <u>LOCAL</u>	ANANAS	YAOURT <u>BIO</u>	FRUIT DE SAISON <u>LOCAL</u>

LEGENDE * Local * Viande de bœuf d'origine normande E.D.N ** Viande de bœuf d'origine Française *** Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur

Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Égalim)

Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations nos 14 principaux allergènes.





MENU SEMAINE DU 8 AU 12 NOVEMBRE 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE CHOU CHINOIS	VELOUTE DE POTIRON	FERIE	TARTE DU PÊCHEUR
POULET THAÏ <u>LOCAL</u>	LANGUE SAUCE CHARCUTIÈRE <u>VBF ET LOCAL</u>		SALADE VERTE <u>LOCAL</u>
RIZ BASMATI (<u>BIO</u>) ET CAROTTES CONFITES (<u>LOCAL</u>)	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE (<u>LOCAL</u>) ET ECLAT DE COURGETTES		PONT L'ÈVEQUE <u>AOP</u>
FROMAGE BLANC BIO	YAOURT BIO VANILLE		LIEGEOIS

LEGENDE * Local * Viande de bœuf d'origine normande E.D.N ** Viande de bœuf d'origine Française *** Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur

Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Égalim)

Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations nos 14 principaux allergènes.

