



Semaine du 29 Août au 02 Septembre 2022

Menu de Bienvenue

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p> Concombre local en rondelles (F)</p> <p></p>	<p> Melon local (F)</p> <p></p> <p> Betteraves locales (A)</p> <p></p> <p> Cake tomate au basilic sauce fromage blanc aux herbes (farine locale) (F)</p> <p></p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon (*) (F)</p>
			<p>Bifteck haché charolais au jus (F)</p>	<p>Poisson pané PMD et quartier de citron (F)</p> <p>Poulet rôti sauce au curry (F)</p>
			<p>Frites fraîches locales et dosettes de ketchup</p> <p> mayonnaise (F)</p> <p>/</p>	<p> Haricots verts persillés (S)</p> <p>Riz (A)</p>
			<p>Yaourt aromatisé (F)</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes (F)</p> <p>Gouda (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F°)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>
			<p>Choux à la crème (S)</p> <p> Prunes rouges (F)</p>	<p>Salade de fruits frais (F)</p> <p></p> <p>Purée de pommes fraises (A)</p> <p>Beignet au chocolat noisette (S)</p> <p> Raisin blanc (F)</p>



Semaine du 05 au 09 Septembre 2022

Menu de la rentrée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomates locales (F)  </p> <p>Poireaux en vinaigrette (A) </p> <p>Feuilleté au fromage fondu (S)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*) (F)</p>	<p>Carottes râpées locales (F)  </p> <p>Macédoine mayonnaise (S)</p> <p>Maïs et thon (A)</p> <p>Tarte provençale (courgette, tomate) (S) </p>	<p>Courgettes râpées locales et ciboulette (F)  </p> <p>Fonds d'artichaut et maïs (A) </p> <p>Salade de pâtes locales (F) </p> <p>Rosette et cornichon (*) (F)</p>	<p>Melon local (F)  </p> <p>Pastèque BIO locale (F)   </p> <p>Crêpes aux champignons (S)</p> <p>Rillettes de thon et son toast (F)</p>	<p>Concombre local en rondelles (F)  </p> <p>Salade verte et noix (F) </p> <p>Salade piémontaise (œuf) (pdt locales) (F) </p> <p>Surimi mayonnaise (S)</p>
<p>Carré de dinde locale sauce au paprika persil (F) </p> <p>Côte de porc local sauce aigre douce (*) (F) </p>	<p>Pizza aux fromages (emmental, mozzarella) (S) et salade verte (F)</p> <p>Saucisses de Francfort (*) (F)</p>	<p>Omelette nature (S)</p> <p>Poulet rôti sauce au thym (F)</p>	<p>Hachis parmentier de bœuf charolais et salade verte (F) </p> <p>Cheeseburger (s)</p>	<p>Filet de merlu PMD sauce niçoise (S) </p> <p>Echine de porc 1/2 sel local au jus (*) (F)</p>
<p>Carottes locales persillées (F)  </p> <p>Pommes vapeur locales (A)  </p>	<p>Ratatouille à la niçoise (A) </p> <p>Lentilles mijotées locales (F) </p>	<p>Epinards branches béchamel (S)</p> <p>Semoule (F)</p>	<p>Gratin de choux fleurs (S) </p> <p>Frites fraîches locales et dosettes de ketchup et mayonnaise (F)  </p>	<p>Printanière de légumes (S)</p> <p>Riz (F)</p>
<p>Edam (F)</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit BIO (F) </p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p>Saint Nectaire AOP (F)</p> <p>Tomme blanche (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p>	<p>Petit Trô (F) </p> <p>Cantadou ail et fines herbes (F)</p> <p>Fromage blanc aromatisé (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p>	<p>Rondelé au poivre (F)</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p>Mimolette (F)</p> <p>Saint Môret (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Fromage blanc local et sucre (F) </p>
<p>Compote allégée pommes banane (A) </p> <p>Crème dessert caramel (F)</p> <p>Eclair parfum chocolat (s)</p> <p>Poire locale (F)  </p>	<p>Salade de fruits frais (F) </p> <p>Flan vanille nappé caramel (F)</p> <p>Donuts (S)</p> <p>Figues (F) </p>	<p>Compote allégée pommes cassis (A)</p> <p>Mousse café (F)</p> <p>Gaufre liégeoise (A)</p> <p>Raisin blanc (F) </p>	<p>Salade de fruits frais (F) </p> <p>Liégeois chocolat (F)</p> <p>Tarte normande (S)</p> <p>Kiwis BIO (F) </p>	<p>Banane sauce chocolat (F) </p> <p>Lacté saveur vanille (F)</p> <p>Cake au chocolat (F) (farine locale) </p> <p>Pomme locale (F)  </p>



Semaine du 12 au 16 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis locaux sauce fromage blanc aux herbes (f)</p> <p>Betteraves locales (A)</p> <p>Crêpes emmental (S)</p> <p>Pâté de mousse de foie et cornichon (*) (F)</p>	<p>Salade verte et noix (F)</p> <p>Choux fleurs vinaigrette (S)</p> <p>Salade mexicaine (haricots rouges BIO locaux et maïs) (F)</p> <p>Pizza tomate, emmental mozzarella (S)</p>	<p>Carottes râpées locales (F)</p> <p>Segments de pomelos (A)</p> <p>Tarte aux fromages (emmental, mozzarella) (S)</p> <p>Oeuf dur mayonnaise (A)</p>	<p>Emincé de chou blanc local (F)</p> <p>Macédoine BIO vinaigrette (S)</p> <p>Taboulé (F)</p> <p>Feuilleté au fromage fondu (S)</p>	<p>Pastèque BIO locale (F)</p> <p>Cœur de palmier et maïs (A)</p> <p>Tarte aux poireaux (S)</p> <p>Rillettes de sardine (F)</p>
<p>Saucisse de volaille type Francfort (F)</p> <p>Emincé de porc local sauce crème champignons (*) (F)</p>	<p>Sauté de bœuf local sauce romarin (F)</p> <p>Nuggets de poulet (S)</p>	<p>Escalope de dinde locale au jus (F)</p> <p>Sauté de porc local sauce dijonnaise (*) (F)</p>	<p>Chou farci sauce tomate (S)</p> <p>Burritos végétarien (F)</p>	<p>Dés de poisson PMD sauce normande (S)</p> <p>Sauté de dinde locale sauce au thym (F)</p>
<p>Légumes façon maillot (S)</p> <p>Haricots blancs coco locaux sauce tomate (F)</p>	<p>Courgettes locales persillées (F)</p> <p>Purée de pommes de terre locales (F)</p>	<p>Brocolis sauce béchamel (S)</p> <p>Torsades (F)</p>	<p>Légumes couscous (A)</p> <p>Riz BIO (F)</p>	<p>Jardinière de légumes (S)</p> <p>Semoule (F)</p>
<p>Gouda (F)</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Fromage blanc aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p>Bûche de chèvre (F)</p> <p>Petit moulé (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p>Cantal AOP (F)</p> <p>Cantafras (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre (F)</p>	<p>Petit cotentin (F)</p> <p>Coulommiers (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p>Edam (F)</p> <p>Rondelé ail et fines herbes (F)</p> <p>Fromage blanc aromatisé (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p>
<p>Purée de pommes fraises (A)</p> <p>Mousse au chocolat au lait (F)</p> <p>Tarte au flan (S)</p> <p>Prunes rouges (F)</p>	<p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>Ile flottante (A)</p> <p>Roulé chocolat (A)</p> <p>Raisin BIO (F)</p>	<p>Banane sauce chocolat (F)</p> <p>Liégeois café (F)</p> <p>Cake nature (F) (farine locale)</p> <p>Pomme locale (F)</p>	<p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>Crème dessert chocolat (F)</p> <p>Paris Brest (S)</p> <p>Melon local (F)</p>	<p>Compote de pommes (A)</p> <p>Fromage blanc local et coulis de fruit rouge (F)</p> <p>Muffin tout chocolat (A)</p> <p>Kiwis BIO (F)</p>



Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Concombre local en rondelles (F) </p> <p>Poivron à la niçoise (S) </p> <p>Mais et thon (A)</p> <p>Surimi mayonnaise (S)</p>	<p> Salade de tomates locales et mozzarella (F) </p> <p>Haricots verts vinaigrette (S) </p> <p> Salade de lentilles locales (F)</p> <p>Pâté de mousse de canard et cornichon (F)</p>	<p> Melon local (F) </p> <p>Fond d'artichaut et maïs (A) </p> <p>Feuilleté au fromage fondu (S)</p> <p>Saucisson sec et cornichon (*) (F)</p>	<p> Salade verte BIO et croûtons (f) </p> <p> Crème chèvre poivron rouge basilic (F) </p> <p>Salade de pâtes locales (F)</p> <p>Pâté Breton et cornichon (*) (F)</p>	<p> Courgettes râpées locales et ciboulette (F) </p> <p>Macédoine mayonnaise (S)</p> <p>Tarte provençale (courgette, tomate) (S) </p> <p>Galantine de volaille et cornichon (F)</p>
<p>Hoki PMD sauce armoricaine (S)</p> <p>Cordon bleu (S)</p>	<p> Auté de porc local sauce façon fermière (*) (F)</p> <p> Emincé de dinde locale sauce provençale (F)</p>	<p>Poulet rôti sauce basquaise (F)</p> <p> Rôti de porc local au jus (*) (F)</p>	<p> Rôti de veau BIO au jus (F)</p> <p>Boulettes de bœuf charolais sauce charcutière (F)</p>	<p>Filet de merlu PMD sauce citron (S)</p> <p>Omelette nature (S)</p>
<p> Panais locale sauce béchamel (F)</p> <p> Purée de pommes de terre locales (F) </p>	<p> Carottes locales persillées (F) </p> <p> Coquillettes BIO (F)</p>	<p>Ratatouille à la niçoise (A) </p> <p> Frites fraîches locales et dosettes de ketchup et mayonnaise (F)</p>	<p>Printanière de légumes (S)</p> <p> Semoule BIO (F)</p>	<p> Epinards branches béchamel (S)</p> <p> Pommes vapeur locales (A) </p>
<p>Gouda (F)</p> <p>Emmental (f)</p> <p>Fromage blanc aromatisé (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p>	<p>Coulommiers (F)</p> <p>Petit cotentin (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (f)</p>	<p>Tomme grise (F)</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Fromage blanc aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p> Petit Trôo ail et fines herbes (F)</p> <p>Rondelé au poivre (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p>	<p>Fromage frais fraidou (F)</p> <p>Bûche mélange (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre (F)</p>
<p>Salade de fruits frais (F) </p> <p>Lacté saveur chocolat (F)</p> <p>Millefeuille (S)</p> <p> Poire locale (F) </p>	<p> Banane sauce chocolat (F) </p> <p>Flan vanille nappé caramel (F)</p> <p>Beignet framboise (S)</p> <p> Pomme locale (F) </p>	<p> Purée de pommes locales et myrtilles (F)</p> <p>Mousse au citron (F)</p> <p>Tarte noix de coco (S)</p> <p> Pastèque BIO locale (F) </p>	<p>Salade de fruits frais (F) </p> <p> Fromage blanc local et coulis de fruit (A)</p> <p>Gaufre liégeoise (A)</p> <p> Banane BIO (F) </p>	<p>Compote allégée pommes ananas (A)</p> <p>Ile flottante (A)</p> <p> Cake à la cannelle (F) (farine locale) </p> <p>Prunes rouges (F) </p>



Semaine du 26 au 30 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Salade de tomates locales (F) </p> <p>Mais, poivron emmental (A)</p> <p>Crêpes aux champignons (S)</p> <p>Œuf dur mayonnaise (a)</p>	<p> Emincé de chou rouge local (F)</p> <p> Fond d'artichaut et maïs (A) </p> <p> Salade de pommes de terre locales </p> <p>Terrine de canard et cornichon (F)</p>	<p> Concombre local en rondelles (F) </p> <p>Segments de pomelos (A)</p> <p>Tarte aux fromages (emmental, mozzarella) (S°)</p> <p>Rosette et cornichon (*) (F)</p>	<p> Carottes râpées locales (F) </p> <p> Céleri local en rémoulade (F) </p> <p>Taboulé (F)</p> <p>Pizza tomate, emmental, mozzarella (S)</p>	<p>Radis et beurre (F)</p> <p> Betteraves locales (A) </p> <p>Toast bûche mélange sur lit de salade verte (F)</p> <p>Rillettes de thon (F)</p>
<p> Sauté de bœuf local sauce au thym (F)</p> <p>Poulet rôti au jus (F)</p>	<p>Chipolatas (f)</p> <p> Sauté de dinde cale sauce crème champignons (F)</p>	<p>Thon à la tomate basilic (A)</p> <p> Côte de porc local sauce moutarde ancienne (F)</p>	<p>Cordon bleu (S)</p> <p>Paupiette de veau au jus (S)</p>	<p> Courmentier de poisson PMD (plat complet) (F)</p> <p>Merguez (F)</p>
<p> Haricots beurre à la tomate (S)</p> <p> Haricots blancs coco locaux sauce tomate (F)</p>	<p> Courgettes locales sauce béchamel (F) </p> <p>Riz (F)</p>	<p>Bouquet de légumes (S)</p> <p> Coquillettes locales (F)</p>	<p> Gratin de blette (A)</p> <p> Pommes vapeur locales (A) </p>	<p> Purée de courgettes (pdt locales) (F) </p> <p>Légumes couscous (A)</p>
<p>Pont l'Evêque AOP (F)</p> <p>Saint Môret (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Yaourt BIO nature et sucre (F) </p>	<p>Camembert (F)</p> <p>Edam (f)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p>	<p>Saint Nectaire AOP (F)</p> <p>Petit moulé (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (f)</p>	<p>Rondelé nature (F)</p> <p> Neuville aux herbes (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p>	<p>Gouda (F)</p> <p>Cantadou ail et fines herbes (F)</p> <p>Fromage blanc aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>
<p>Purée de pommes fraises (A)</p> <p>Crème dessert caramel (F)</p> <p>Roulé chocolat (A)</p> <p> Banane (F)</p>	<p> Salade de fruits frais (F) </p> <p> Fromage blanc local et coulis (F)</p> <p>Cake marbré (A)</p> <p> Raisin blanc (F)</p>	<p> Banane sauce chocolat (F) </p> <p>Liégeois chocolat (F)</p> <p>Choux à la crème (S)</p> <p> Pomme locale (F) </p>	<p>Compote de pommes (A) </p> <p>Lacté saveur vanille (F)</p> <p> Gateau poire chocolat (F) </p> <p>(farine locale)</p> <p>Prunes rouges (F) </p>	<p>Salade de fruits frais (F) </p> <p>Mousse au citron (F)</p> <p>Donuts (S)</p> <p> Poire locale (F) </p>



Semaine 03 au 07 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Courgettes râpées oignons et ciboulette (F)</p> <p>Poireaux vinaigrette (A)</p> <p>Quiche lorraine (S)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*) (F)</p>	<p>Radis locaux sauce fromage blanc aux herbes (F)</p> <p>Cœur de palmier et maïs (A)</p> <p>Crêpes emmental (S)</p> <p>Surimi mayonnaise (S)</p>	<p>Emincé de chou blanc local (F)</p> <p>Mais et thon (A)</p> <p>Salade de lentilles locales (F)</p> <p>Feuilleté au fromage fondu (S)</p>	<p>Concombre local en rondelles (F)</p> <p>Macédoine mayonnaise (S)</p> <p>Salade de pâtes locales (F)</p> <p>Tartine de carottes et pois chiches miel sésame et menthe (F)</p>	<p>Céleri local en rémoulade (F)</p> <p>Haricots beurre à l'échalotte (S)</p> <p>Salade de pommes de terre locales (A)</p> <p>Pâté de mousse de foie et cornichon (F)</p>
<p>Emincé de porc local sauce dijonnaise (F)</p> <p>Boulettes au mouton sauce olives (F)</p>	<p>Sauté de bœuf local sauce marengo (F)</p> <p>Saucisse de Strasbourg (*) (F)</p>	<p>Rôti de dinde au jus (F)</p> <p>Bifteck haché charolais au jus (F)</p>	<p>Quenelles nature sauce provençale (S)</p> <p>Emincé de dinde locale sauce au thym (F)</p>	<p>Nuggets de poisson PMD et citron (S)</p> <p>Poulet rôti au jus (F)</p>
<p>Petit pois très fins (A)</p> <p>Boulgour BIO (F)</p>	<p>Carottes locales persillées (F)</p> <p>Haricots blancs coco locaux sauce tomate (F)</p>	<p>Légumes façon maillot (S)</p> <p>Purée de pommes de terre locales (F)</p>	<p>Croûtes fleurs béchamel (S)</p> <p>Riz BIO (F)</p>	<p>Ratatouille à la niçoise (A)</p> <p>Blé local (F)</p>
<p>Edam (F)</p> <p>Mimolette (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p>Camembert (F)</p> <p>Emmental (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre (F)</p>	<p>Petit Trôo (F)</p> <p>Tomme blanche (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p>Tomme grise (F)</p> <p>Petit cotentin (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p>	<p>Saint Paulin (F)</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit BIO (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>
<p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>Flan vanille nappé caramel (F)</p> <p>Millefeuille (S)</p> <p>Kiwis BIO (F)</p>	<p>Purée de pommes coing (A)</p> <p>Mousse au chocolat au lait (F)</p> <p>Beignet aux pommes (S)</p> <p>Poire locale (F)</p>	<p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>Lacté saveur chocolat (F)</p> <p>Tarte normande (S)</p> <p>Prunes BIO (F)</p>	<p>Banane sauce chocolat (F)</p> <p>Fromage blanc local et son coulis (F)</p> <p>Cake nature (F) (farine locale)</p> <p>Pomme locale (F)</p>	<p>Purée de pommes poires locales (F)</p> <p>Crème dessert caramel (F)</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat (A)</p> <p>Raisin blanc (F)</p>



Semaine 10 au 14 Octobre 2022

Turquie

Maroc

Italie

France

Espagne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Carottes et choux blanc locaux épice et sésame (F) </p> <p>Haricots verts en vinaigrette (S)</p> <p>Boulgour, concombre et tomates (F)</p> <p>Crêpes emmental (S)</p>	<p>Salade iceberg et noix (F) </p> <p>Betteraves locales (A) </p> <p>Samoussas de légumes (S)</p> <p>Œuf dur mayonnaise (A)</p>	<p>Tomates et mozzarella (F)</p> <p>Houmous de tomate et tortilla (F)</p> <p>Pizza tomate, emmental mozzarella (S)</p> <p>Crème mascarpone pesto rouge et son gressin (F)</p>	<p> Endives locales et croûtons (F) </p> <p>Cœur de palmier et maïs (A)</p> <p>Salade de riz composée (F)</p> <p>Rillettes de sardine et son toast (F)</p>	<p> Emincé de chou rouge local (F) </p> <p>Poivron à la méditerranéenne (S)</p> <p>Feuilleté au fromage fondu (S)</p> <p>Chorizo (*) (F)</p>
<p>Volaille kebab (F)</p> <p>Boulettes au mouton sauce tomate (F)</p> <p> Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locales) (F) </p> <p> Salades fraîches locales et dosettes de ketchup et mayonnaise (F) </p>	<p>Couscous (merguez) (F)</p> <p> Tajine de lentilles locales (F)</p> <p>/</p> <p>/</p>	<p>Bolognaise de bœuf charolais (F)</p> <p>Lardon en sauce faon carbonara (*) (F)</p> <p>Jardinière de légumes (S)</p> <p> Torsades locales (F)</p>	<p> Sauté de bœuf local sauce gardiane (F)</p> <p>Beignet de calamar et citron (S)</p> <p>Petit pois très fins (A)</p> <p> Pommes vapeur locales (F) </p>	<p>Colin PMD sauce façon zarzuela (S)</p> <p> Emincé de dinde locale sauce caramel (F)</p> <p> Purée de poireaux (A)</p> <p>Riz (F)</p>
<p>Petit moulé (F)</p> <p>Saint Paulin (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p> <p> Compote allégée pommes bananes (A) </p> <p> Fromage blanc local miel et ses amandes effilées (F) </p> <p>Tarte au flan (f)</p> <p> Prunes rouges (F) </p>	<p>Bûche mélange (F)</p> <p>Edam (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p> Fromage blanc local et sucre (F)</p> <p>Salade de fruits frais (F) </p> <p>Lacté saveur chocolat (F)</p> <p>Roulé abricots (A)</p> <p>Figue (F)</p>	<p>Petit cotentin (F)</p> <p>Gorgonzola AOP (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre (F)</p> <p>Compote de pommes et spéculos (A) </p> <p>Mousse au chocolat (F)</p> <p>Donuts (S)</p> <p>Raisin noir (F) </p>	<p> Neuville cendré (F)</p> <p>Saint Môret (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> <p>Salade de fruits frais (F) </p> <p>Flan vanille nappé caramel (F)</p> <p> Gâteau au citron (farine locale) (F) </p> <p> Poire locale (F) </p>	<p>Tomme blanche (F)</p> <p>Rondelé au poivre (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre (F)</p> <p>Banane sauce chocolat (F) </p> <p>Crème dessert vanille (F)</p> <p>Eclair parfum café (S)</p> <p> Pomme locale (F) </p>



Semaine 17 au 21 Octobre 2022

***Menu Hallow

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre (F)	Endives locales et noix (F)	Panais local en rémoulade (F)	Céleri local en rémoulade (F)	Carottes râpées locales (F)
Fond d'artichaut et maïs (A)	Poivron à la niçoise (S)	Emincé de chou rouge local (F)	Betteraves locales (A)	Choux fleurs sauce tartare (S)
Salade de lentilles locales (F)	Crêpe emmental (s)	Salade de pommes de terre locales (A)	Mais et thon (A)	Taboulé (F)
Pâté de lapin et cornichon (*) (A)	Surimi mayonnaise (S)	Feuilleté au fromage fondu (S)	Saucisson à l'ail et cornichon(*) (F)	Pâté de campagne et cornichon (*) (S)
Sauté de porc local sauce provençale (*) (F)	Nuggets de blé (S)	Œuf à la coque et ses mouillettes (A)	Rôti de bœuf local et ketchup (F)	Filet de merlu PMD sauce aux agrumes (s)
Emincé de dinde locale sauce au paprika persil (F)	Dés de poisson PMD sauce Dieppoise (S)	Escalope de dinde sauce au curry (F)	Cordon bleu (S)	Echine de porc local 1/2 sel au jus (*) (F)
Haricots verts persillés (S)	Printanière de légumes (S)	Carottes locales persillées (F)	Ratatouille à la niçoise (A)	Purée de potiron (pdt locales) (F)
Purée de pommes de terre locales (F)	Coquillettes locales (F)	Frites fraîches locales et dosettes et ketchup et mayonnaise (F)	Blé local (F)	Semoule (F)
Gouda (F)	Fromage fondu la vache qui rit BIO (f)	Cantal AOP (F)	Fromage frais petit cotentin (F)	Mimolette (F)
Coulommiers (F)	Tomme blanche (F)	Cantadou ail et fines herbes (F)	Camembert (F)	Samos (F)
Yaourt aromatisé (F)	Fromage blanc aromatisé (F)	Yaourt à la pulpe de fruits (F)	Yaourt aromatisé (F)	Fromage blanc aromatisé (F)
Yaourt nature et sucre (F)	Fromage blanc local et sucre (F)	Fromage blanc et sucre (F)	Petit suisse nature et sucre (F)	Yaourt nature et sucre (F)
Salade de fruits frais (F)	Compote allégée pommes cassis (A)	Purée de pommes locales parfumée à la cannelle (F)	Banane sauce chocolat (F)	Salade de fruits frais (F)
Fromage blanc local et coulis (F)	Mousse au chocolat (F)	Flan vanille nappé caramel (F)	Lacté saveur chocolat (F)	Crème dessert caramel (F)
Beignet au chocolat noisette (S)	Paris Brest (S)	Muffin tout chocolat (A)	Millefeuille (S)	Moelleux au chocolat pépites (farine locale) (F)
Kiwis BIO (F)	Orange (F)	Banane (F)	Pomme locale (F)	Poire locale (F)