



Semaine n°32 : du 5 au 9 Août 2024

Vacances scolaires

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
ENTRÉE	Concombre à la menthe	Betterave BIO ciboulette	Salade Arlequin	PIQUE NIQUE Melon Sandwich Poulet Tomate Chips Emmental Stick Banane	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Hachis parmentier <i>S/viande : Parmentier au poisson</i>	Clafoutis tomate et chèvre		Colin pané
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fondu président	Haricots beurre braisés		Julienne de légumes
DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : Liégeois café</i>	Purée pomme pêche	Prunes		Yaourt nature sucré
GOÛTERS	Compote pomme ananas Pain Bûche chèvre	Banane Petits beurre Fromage blanc sucré	Jus de pomme Pain Vache qui rit	Poire Pain Confiture	Compote pomme Fourrandise à la fraise Yaourt aromatisé



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs
Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron mayonnaise

Semaine n°33 : du 12 au 16 Août 2024

Vacances scolaires

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
ENTRÉE	Salade verte	Chou-fleur à la Grecque	Tartinade pois chiche tomate	FÉRIÉ ALSH FERMÉ	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marenne <i>S/viande : Crêpe aux fruits de mer</i>	Colin sauce curcuma	Bouchées de blé		Salade Marco Polo
PRODUIT LAITIER	Fromage frais ail et fines herbes	Edam	Camembert		Emmental
DESSERT	Madeleine	Pomme	Smoothie pomme griotte		Prunes
GOÛTERS	Jus d'orange Pain Gouda	Compote poire Barre bretonne Yaourt nature sucré	Compote pomme fraise Pain Chocolat		Banane Madeleine Yaourt aromatisé

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

ANSEMBLE
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°34 : du 19 au 23 Août 2024

Vacances scolaires

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
ENTRÉE	Betterave BIO à la menthe	Salade Italienne BIO (olive et basilic non bio)	Concombre vinaigrette	PIQUE NIQUE Tomate à la croque Sandwich Poulet Tomate Chips Emmental Stick Barre de céréales	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf <i>S/viande : Colin citron</i>	Tarte au fromage	Emincé de dinde à l'estragon <i>S/viande : Croq fromage épinards</i>		Courgettes au poisson
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	***	Brie		Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Banane (sous réserve)	Liégeois vanille	Purée pomme myrtille		Pomme
GOÛTERS	Compote pêche Pain Brie	Nectarine Fourrandise au chocolat Yaourt nature sucré	Pomme Petits beurre Yaourt aromatisé	Jus de pomme Pain Confiture	Abricot Pain Bûche chèvre



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Italienne : tomate, olives noires, tortis, basilic, poivrons rouge et vert

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

Salade fantaisie : ananas, raisins, céleri, pomme

Semaine n°35 : du 26 au 30 Août 2024

Vacances scolaires

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
ENTRÉE	Lentilles à l'échalote	Tomate vinaigrette	Macédoine mayonnaise	PIQUE NIQUE Melon Sandwich Poulet Tomate Chips Emmental Stick Banane	Pommes de terre à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO figues (épices non bio)	Boulettes de bœuf sauce tomate <i>S/viande : Feuilleté pêcheur</i>		Colin sauce citron
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Mimolette	Yaourt nature sucré		Poêlée de légumes
DESSERT	Pomme (sous réserve)	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : Liégeois vanille</i>	Prunes		Coulommiers
GOÛTERS	Banane Pain Pâtes à tartiner	Compote pomme ananas Pain Edam	Pomme Marbré cacao Fromage blanc sucré	Jus d'orange Sablés des Flandres Yaourt aromatisé	Nectarine Pain Emmental

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

ANSEMBLE
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES