












Du 12 au 16 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Poireaux vinaigrette	LE JOUR DU Végé Feuilleté fromage	Carottes rapées	Tomates vinaigrette	Concombres à la crème
 Tortellini	 Emincé végétal sauce au curry	 Filet de colin mariné thym citron	 Sauté de bœuf au jus	  Haché de cabillaud
	Carottes vichy	Aubergines	Crozets	Haricots verts persillés
Yaourt brassé aux Fruits	Brebis crème	 Tomme de savoie 	 Meule des 2 savoies 	 Fromage frais BIO
Compote de fruits	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Coulis de Fruit et ses petits beurre

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables



Du 19 au 23 Septembre 2022

LUNDI

 LE JOUR DU 

Carottes râpées



Riz base tandori (haricots rouge poireaux carottes oignons)



Emmental BIO

Tarte citron meringuée

MARDI

Crêpe au fromage



Sauté de veau marengo

Gratin du sud

Abondance

Barre bretonne

MERCREDI

Tartare de tomates



Roti de dinde orientale

printanière de légumes



Yaourt aux Fruit BIO

Compote de fruits maison



JEUDI

Betteraves vinaigrette



Hoki pané et citron



Pommes de terres vapeur BIO

Petit suisse

Fruit de saison

VENDREDI

Concombres à la crème



Lasagnes de bœuf

Salade verte



St paulin BIO



Crème dessert chocolat BIO

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



















Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

Du 26 au 30 Septembre 2022

LUNDI	MARDI LE JOUR DU 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé BIO	Brocolis vinaigrette	 Carottes BIO rapées maison	 Rillettes sardine	Champignons fromage blanc
 Colin gratiné au fromage	 Pizza au fromage	 Boulettes de veau sauce basquaise	 Roti de boeuf au jus	 Aiguillette poisson sauce curry fromage blanc
Haricots plats	Salade verte	Semoule et Légumes façon couscous	 Purée de pdt BIO	 Macaronis BIO
 Fromage blanc BIO	 Yaourt nature BIO	Edam	Mimolette	 Yaourt de savoie
 Coulis de Fruit rouges LOCAL et Galettes st michel	Fruit de saison	Eclair vanille	 Fruit de saison BIO	Brownie

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien















Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables



Du 3 au 7 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de lentilles	LE JOUR DU Végé  Concombre BIO vinaigrette	 Rillettes de sardine maison	Macédoine	Carottes râpées
 Crozet de dinde	 Hachis parmentier	 Paella poisson	  Omelette fromage BIO	 Colin mariné thym citron
Jeunes carottes et crozets	Salade verte	Riz paella	Blé	Aubergines grillées
Yaourt nature	Brebis crème	 Dent du chat	Emmenatl	Fromage frais aux Fruits
 Fruit BIO de saison	Flan caramel	 Compote de Fruit de pomme BIO maison	Fruit de saison	 Far breton maison

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables



SEMAINE DU GOÛT

Du 10 au 14 Octobre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 **Croux blanc râpé VINAIGRETTE
FRAMBOISE**

 **Betteraves BIO vinaigrette**

Brocolis vinaigrette

LE JOUR DU Végé

Endives TZATZIKI

 **Celéri râpé BIO maison**

 **Cheese burger**

 **Emincé de poulet sauce KIIPIK**

 **Sauté de bœuf sauce
BOURGOGNE**

 **Tarte au poireaux**

 **Escalope de dinde sauce VIERGE**

Frites friteuse

 **Coquillettes BIO** 

Gnocchi

Salade verte

Brocolis braisés

Emmental

 **Camembert BIO**

Yaourt aux fruits

Cantal

 **Yaourt de savoie**

 **Fruits BIO de saison**

Tarte coco

Fruit de saison

 **Compote de Fruit BIO maison** 

Gélifié vanille

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit ACP/AOC



Produit Vergers écoresponsables



Du 17 au 21 Octobre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU  Végé

Salade de pois chiches

Coleslaw

Endives et noix

Salade de haricots verts

 Choux rouge râpé maison vinaigrette



Saucisse de la ferme de challenge



Sauté de poulet sauce marengo



Quennelle BIO sauce mornay



Steak de colin basilic



Pennes BIO au saumon

Blettes braisées

Ratatouille maison

Riz créol



Purée de pdt BIO



Comté AOP 

Camembert



Yaourt de savoie

Cantal



Fromage blanc BIO

Compote de Fruit



Fruit BIO de saison



Cake maison chocolat



Crème dessert chocolat BIO



Coulis de Fruit rouge

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables