



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
31/08



MARDI
01/09

JEUDI
03/09

VENDREDI
04/09

Melon



Tortis bio à la bolognaise
*Tortis bio à la bolognaise
végétarienne*



Fromage

Compote de fruits locale



Salade de riz au thon



Rôti de porc sauce,
Rôti de dinde à la moutarde à l'ancienne
Croq au fromage
Ratatouille



Entremets chocolat au lait
BIO



Biscuit

Tomate à la vinaigrette



Filet de colin
Pommes de terre vapeur

Fromage



Fruit de saison

LÉGENDE



De saison



Local



Agriculture
Biologique
Europe



Charcuterie COSME



Le Porc Français



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
07/09

Betteraves vinaigrette



Émincé de volaille sauce
tomate et basilic
Boulette tomate & basilic
Semoule couscous bio





Fromage blanc Fermier bio
à la vanille & au spéculos

MARDI
08/09

Pastèque



Raviolis aux légumes du
soleil



Fromage

Flan nappé caramel bio



JEUDI
10/09

Salade concombre, tomate
et œuf dur à la sauce
crémeuse



Chipolatas
Saucisse de volaille
Croq fromage
Haricots verts au persil



Fromage

Gâteau moelleux aux
pommes & aux pépites de
chocolat

VENDREDI
11/09

Carottes râpées vinaigrette



Dos de colin meunière
Gratin de pommes de terre &
courgettes

Fromage

Fruit de saison



LÉGENDE



De saison



Agriculture
Biologique
Europe



Volaille Française



Plat
végétarien



Charcuterie COSME



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

14/09



Salade de pommes de terre
au thon



Aiguillettes volaille sauce
forestière

Omelette

Poêlée de carottes
persillées

Fromage

Compote pommes
Sartheoise



MARDI

15/09

Melon



Boulettes de bœuf
Boulette tomate & basilic
Riz pilaf bio



Fromage

Fruit de saison



JEUDI

17/09



Rillettes sarthoise

Roulade de volaille
Œufs durs



Filet de lieu sauce
crustacés

Poêlée bretonne (*pdt, choux
fleurs & petits pois*)

Fromage

Riz au lait bio



VENDREDI

18/09

Radis beurre



Gratin de coquillettes bio aux
légumes & au fromage



Bio yaourt nature sucré



Fruit de saison

LÉGENDE



Local



De saison



Volaille Française



Bleu Blanc Cœur



Viande Bovine
Française (VBF)



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

21/09

Taboulé

Sauté de porc à l'ancienne
Sauté de volaille
Crêpe emmental
Petits pois au jus



Fromage

Fruit



MARDI

22/09

Salade chef (*salade, emmental, tomate, maïs*)



Poulet rôti
Falafel sauce crème
Frites



Type suisse aux fruits

JEUDI

24/09

Samoussa aux légumes

Curry légumes doux au lait de coco
Riz Créole



Yaourt nature sucré bio



Cookie aux pépites de chocolat

VENDREDI

25/09

Concombre à la crème

Merlu sauce citronnée
Purée de patates douces

Fromage

Crème dessert au chocolat bio



LÉGENDE



De saison



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Plat végétarien



Charcuterie COSME