

Du 31 aout au 4 septembre 2020 - ELEMENTAIRE

VACANCES
SCOLAIRES

LUNDI

Bienvenue dans
ta cantine

MARDI



Menu végétarien

Pain spécial

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


ENTREE

 Carottes râpées BIO

Salade verte


 Salade verte BIO et croûtons

Radis beurre

 Gâteau de pommes
de terre à l'ail

Salade de tortis à la
parisienne

 Carottes râpées BIO
vinaigrette 

 Courgettes râpées

Salade de haricots verts

Betteraves BIO à la vinaigrette

PLAT


Lasagnes à la Bolognaise

Lasagnes au saumon


Cheeseburger

Fishburger

Omelette


 Rôti de bœuf
sauce grand-mère 


Pavé fromager


Aiguillette de colin meunière
et sauce enrobant à
l'échalote* 

GARNITURE

Pommes compagnardes

Ratatouille
et
Blé BIO 

 Poêlée de légumes
et
Riz BIO

 Purée de pommes de terre
BIO
et
Petits pois

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Coulommiers

Fromage fondu Président

Fraidou

Fromage frais sucré

Fromage frais aux fruits

Edam

Gouda

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

DESSERT

Pêches au sirop

Ananas au sirop

Compote pommes fraises

Compote de pommes cannelle

 Fruits de saison (2 fruits
BIO)

Tarte flan

Gâteau amande, mirabelle et
chocolat blanc

 Fruits de saison (2 fruits BIO)

GOUTER

Goûter

Fourrandise au citron
Briquette de lait demi écrémé
Nectarine

Goûter

Fruit
Baguette et confiture d'abricots
Gélifié chocolat

Goûter

jus de fruit
Barre bretonne
Yaourt nature et sucre

Goûter

Lait
Baguette et beurre
Compote de poires


Goûter

Paillolines
Jus de raisin
Fromage frais et sucre

Produit local 

Plat sans viande

Produit BIO 

Cuisiné par le chef 

Label Rouge 

Bleu Blanc Cœur 

Viande racée 

** teneur en sucre contrôlée

Produit AOP AOC 

*Poisson issu de pêche durable

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu végétarien JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombre à la vinaigrette Duo de carottes <i>(carotte jaune et orange)</i>	Tomates BIO à la vinaigrette Salade verte BIO et maïs 	Roulé au fromage Crêpe au jambon et fromage	Melon jaune BIO Pastèque BIO 	Pâté de campagne et cornichons Rillettes à la sardine
PLAT	Boulettes d'agneau sauce tajine	Pavé de merlu* sauce ciboulette	Sauté de porc sauce dijonnaise	Nuggets de blé sauce méditerranée	Steak haché de bœuf sauce échalote
S/ VIANDE	Boulette pistou sauce fraîcheur		Galette mexicaine		Filet de hoki sauce curry
GARNITURE	Semoule BIO et Légumes couscous BIO façon tajine 	Julienne de légumes et Pommes vapeur	Riz BIO créole et Haricots verts BIO à la tomate 	Carottes braisées et Lentilles	Macaroni et Chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Brie Tomme blanche	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Cantal Saint Paulin	Cotentin Petit moulé nature	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré
DESSERT	Crème dessert au caramel Flan nappé au caramel	Moelleux au chocolat Donuts au sucre	Fruits de saison	Cocktail de fruits au sirop Pêches au sirop	Fruits de saison BIO
GOÛTER	Goûter Fromage blanc nature et sucre Baguette et confiture fruits rouges Jus de pommes	Goûter Gaufre fantasia Lait Fruit	Goûter Baguette et fromy Jus d'orange Fromage frais nature	Goûter Fruit Lait Céréales	Goûter Compote de pommes Yaourt aromatisé Madeleine
	Produit local Plat sans viande	Produit BIO Cuisiné par le chef	Label Rouge Bleu Blanc Cœur	Viande racée ** teneur en sucre contrôlée	Produit AOP AOC *Poisson issu de pêche durable

Du 14 au 18 septembre 2020 - ELEMENTAIRE

	Menu végétarien				Pain spécial
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine à la mayonnaise BIO Salade de haricots verts	Tomates BIO à la vinaigrette Céleri BIO à la rémoulade	Carrousel de crudités (carotte, céleri et concombre) Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)	Pastèque BIO Melon jaune BIO	Salade gourmande (Boullgour, lentilles et surimi) Salade de coquillettes au pesto
PLAT	Emincé de poulet et son jus	Omelette au fromage	Steak haché de saumon* sauce crème	Rôti de veau sauce mironton	Colin* pané et citron
S/ VIANDE	Galette à l'italienne			Croq veggie fromage	
GARNITURE	Ratatouille et riz pilaf BIO	Tortis saveur du jardin et Navets braisés	Courgettes BIO et Blé BIO à la provençale	Purée haricots rouges et Jardinière de légumes	Epinars béchamel et Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fromage fondu Président Fraidou	Fromage blanc et sucre Fromage blanc et cassonade	Camembert Coulommiers	Tomme noire Mimolette
DESSERT	Fruits de saison	Compote pommes bananes Compote de pommes	Mini chou à la vanille Paris Brest	Flan nappé caramel Liégeois au chocolat	Fruits de saison BIO
GOÛTER	Goûter Jus d'oranges Palmier Fromage blanc aromatisé	Goûter Fruit Croissant Lait	Goûter Jus de pommes Baguette et Tablette de chocolat Fromage frais aux fruits	Goûter Paillolines Lait Fruit	Goûter Baguette et confiture de fraises Compote de pommes Lait
	Produit local Plat sans viande	Produit BIO Cuisiné par le chef	Label Rouge Bleu Blanc Cœur	Viande racée ** teneur en sucre contrôlée	Produit AOP AOC *Poisson issu de pêche durable

Du 21 au 25 septembre 2020 - ELEMENTAIRE

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes BIO râpées Rondelles de radis et maïs	Friand au fromage Crêpe aux champignons	Œufs durs piccalilli Roulade de volaille	Tomates BIO vinaigrette Salade asiatique	Melon Charentais Pastèque
PLAT	Sauté de bœuf sauce lyonnaise Pavé de merlu * sauce cubaine	Quenelles naturees à la béchamel	Pennes lentilles champignons et curry	Steak haché de cabillaud * sauce aurore	Saucisse de Toulouse
S/ VIANDE					Galette espagnole
GARNITURE	Haricots verts BIO et Flageolets	Jardinière de légumes et Semoule BIO		Beignets de chou-fleur et Riz créole BIO	Purée de pommes de terre BIO et Blettes à la milanaise
PRODUIT LAITIER	Brie Tomme blanche	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Fraidou Pavé 1/2 sel	Sant nectaire Gouda
DESSERT	Mousse au chocolat Gélifié chocolat	Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO	Tarte aux poires Tarte aux pommes	Ananas au sirop Soupe de fraises à la menthe
GOUTER	Goûter Fruit Barre bretonne Lait nature	Goûter Jus d'orange Crêpe fourrée chocolat Fromage blanc nature	Goûter Baguette et Fromy Compote de pommes Sirop fraise	Goûter Fourrandise fraise Fruit Lait	Goûter Baguette et confiture de fruits rouges Jus de pommes Fromage blanc nature
	Produit local Plat sans viande	Produit BIO Cuisiné par le chef	Label Rouge Bleu Blanc Cœur	Viande racée ** teneur en sucre contrôlée	Produit AOP AOC *Poisson issu de pêche durable

	Pain spécial		Menu végétarien		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Trio de crudités vinaigrette <small>(carottes jaune et orange, navets)</small> Céleri BIO à la rémoulade	Salade de pommes de terre à l'échalote Salade de lentilles	 Concombre BIO Mélange catalan <small>(chou blanc, poivrons rouge et vert, carottes, frisée)</small>	Laitue iceberg et noix Salade de mâche	 Betteraves mimosa Gaspacho
PLAT	 Emincé de dinde au jus	 Steak de colin* sauce paëlla	 Rôti de bœuf sauce daube	 Œufs durs béchamel	 Hachis Parmentier purée BIO (maison)
S/ VIANDE	Boulettes de soja, tomate et basilic		 Paré de poisson martiné au citron		Brandade de poisson* purée BIO (maison)
GARNITURE	 Blé BIO et Courgettes aneth citron	 Petits pois BIO et Riz BIO paëlla	Chou de Bruxelles et Penne BIO	Epinards béchamel et Boulgour	 Yaourt nature sucré
PRODUIT LAITIER	Edam Emmental	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré	Carré de l'Est Brie	Cotentin Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé
DESSERT	Compote de pommes Compote pommes abricots	 Fruits de saison BIO	Semoule au lait Riz à la crème	 Cake à l'ananas** Roulé myrtilles	 Fruits de saison BIO
GOUTER	Goûter Fruit Baguette et confiture d'abricots Lait	Goûter Gâteau marbré Yaourt nature Compote de pommes Cassis	Goûter Baguette et beurre Jus d'orange Fromage frais nature	Goûter Fruit Lait Gaufre pâtissière	Goûter Jus de pommes Fromage blanc Pain au chocolat
	Produit local Plat sans viande	Produit BIO Cuisiné par le chef	Label Rouge Bleu Blanc Cœur	Viande racée	Produit AOP AOC
				** teneur en sucre contrôlée	*Poisson issu de pêche durable

Du 05 au 09 octobre 2020 - ELEMENTAIRE

	Menu végétarien				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomates à la vinaigrette BIO Salade chou chou BIO (rouge et blanc)	Friand à la viande Crêpe au fromage	Bâtonnets de carottes sauce piccalilli Concombre vinaigrette	Chou-fleur BIO à la vinaigrette Macédoine BIO à la mayonnaise	Salade verte et maïs Laitue iceberg et brunoise de radis
PLAT	<i>Tortellini ricotta spinaci curry</i>	Sauté de bœuf mironton	Carré de porc caramel	Pavé de merlu* sauce waterzoi	Nuggets de volaille
S/ VIANDE		<i>Pavé de poisson* gratiné au fromage</i>	<i>Pané de mozzarella sauce à l'ail</i>		<i>Stick végétarien sauce échalote</i>
GARNITURE		Poêlée de légumes et Riz créole	Boulgour BIO et Navets BIO saveur jardin	Blé et Haricots verts	Courgettes BIO à la béchamel et Purée de pommes de terre BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Camembert Coulommiers	Gouda Tomme noire	Fromage blanc et cassonade Fromage blanc et sucre	Fraidou Petit moulé nature
DESSERT	Pêches au sirop Poires au sirop	Fruits de saison BIO	Stracciatella copeaux chocolat** Mousse aux myrtilles	Fruits de saison	Gâteau au yaourt et à la vanille** Beignet à la framboise
GOÛTER	Goûter Paillolines (biscuits feuilletés) Fromage blanc aux fruits Fruit	Goûter Compote de pommes Baguette et emmental Lait	Goûter Pain de mie et confiture de fraises Fruit Fromage frais sucré	Goûter Jus d'ananas Lait Crêpe fourrée au chocolat	Goûter Fruit Fromage blanc nature et sucre madeleine
	Produit local <i>Plat sans viande</i>	Produit BIO Cuisiné par le chef	Label Rouge Bleu Blanc Cœur	Viande racée ** teneur en sucre contrôlée	Produit AOP AOC *Poisson issu de pêche durable

Du 12 au 16 octobre 2020 - ELEMENTAIRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

PLAT

S/ VIANDE

GARNITURE

PRODUIT
LAITIER

DESSERT

GOUTER

LES MENUS DE LA SEMAINE DU GOÛT SONT EN COURS
D'ELABORATION.

Produit local



Plat sans viande

Produit BIO



Cuisiné par le chef



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Viande racée



** teneur en sucre contrôlée

Produit AOP AOC



*Poisson issu de pêche durable

Du 19 au 23 octobre 2020 - ELEMENTAIRE

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri BIO à la rémoulade Carottes râpées BIO	Lentilles vinaigrette terroir Salade de tortis à l'orientale	Mortadelle et cornichons Pain de poisson* sauce aneth	Salade verte et lardons Endives et croûtons	Potage Crécy Macédoine vinaigrette
PLAT	Merlu* pané et citron	Emincé de dinde au jus Boulettes de soja tomate basilic	Rôti de veau sauce navarin Galette Tex mex sauce enrobant	Pavé de colin* herbes de Provence	Spirales BIO végétariennes houmous
S/ VIANDE					
GARNITURE	Pommes smiles et Chou-fleur aux parfums des Antilles	Courgette BIO à la provençale et Riz BIO safrané	Polenta et Julienne de légumes aux parfums du soleil	Haricots beurre à la tomate et Semoule	
PRODUIT LAITIER	Fromage fondu président Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Brie Carré de l'Est	Emmental Mimolette	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits
DESSERT	Ile flottante Gélifié vanille	Fruits de saison	Fruits de saison BIO	Façon brownies** Mini chou à la vanille	Fruits de saison
GOÛTER	Goûter Baguette et confiture de fruits rouges Sirop de citron Fromage blanc nature	Goûter Fromage frais sucré Petit pain au lait Jus de pommes	Goûter Crème dessert vanille barre bretonne Jus de pommes	Goûter Lait Céréales Compote de pommes fraises	Goûter Fromy et Baguette Jus d'orange Sirop fraise

Produit local

Plat sans viande

Produit BIO

Cuisiné par le chef

Label Rouge

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

** teneur en sucre contrôlée

Produit AOP AOC

*Poisson issu de pêche durable

Du 26 au 30 octobre 2020 - ELEMENTAIRE

Pain spécial

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<p>Taboulé BIO Salade de farfalle au pesto</p>	<p>Salade fantaisie <i>(frisée, chou chinois et chicorée)</i></p> <p>Trio de crudités vinaigrette agrumes <i>(carottes jaune et orange, navets)</i></p>	<p>Tartine de la mer tomatée Roulade de volaille et cornichons</p>	<p>Potage de légumes BIO Betteraves BIO vinaigrette</p>	<p>Salade verte et croûtons Pomelos et sucre</p>
PLAT	<p>Cordon bleu</p>	<p>Steak haché de saumon* sauce hongroise</p>	<p>Rôti de porc au jus</p>	<p>Pavé de merlu* sauce lombarde</p>	<p>Omelette sauce basquaise</p>
S/ VIANDE	<p>Poissonnette*</p>		<p>Boulette de soja nature</p>		
GARNITURE	<p>Ratatouille et Riz créole BIO </p>	<p>Carottes Vichy et Purée de pommes de terre</p>	<p>Lentilles et Jardinière de légumes</p>	<p>Semoule BIO et Haricots verts BIO </p>	<p>Brocolis et Macaroni</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p>	<p>Pavé 1/2 sel Cotentin</p>	<p>Fromage blanc à la fraise Fromage blanc et sucre</p>	<p>Coulommiers Camembert</p>	<p>Pont L'Evèque Gouda</p>
DESSERT	<p>Fruits de saison</p>	<p>Compote pommes bananes Compote de poires</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Clafoutis** à la poire, chocolat et amande Tarte normande</p>
GOÛTER	<p>Goûter Baguette et confiture de framboises Compote de pommes fraises Lait</p>	<p>Goûter Fruit Rocher coco Fromage frais nature</p>	<p>Goûter Pain de mie et confiture de fraises Jus d'ananas Lait</p>	<p>Goûter Lait Céréales Compote de pommes</p>	<p>Goûter Baguette et beurre Jus de pommes Yaourt aromatisé</p>

Produit local

Produit BIO

Label Rouge

Viande racée

Produit AOP AOC

Plat sans viande

Cuisiné par le chef

Bleu Blanc Cœur

** teneur en sucre contrôlée

*Poisson issu de pêche durable