

## Menu de rentrée 100% Régional

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
<b>Carottes locales bio râpées vinaigrette</b>	Salade de pommes de terre tomates et maïs vinaigrette	Melon	<b>Betteraves bio vinaigrette à l'échalote</b>	<b>Concombre local à la crème</b>
<b>Sauté de dinde BBC sauce paprika doux</b>	Boulettes au boeuf sauce tomate	<b>Sauté de porc local à la moutarde</b>	Quenelles natures sauce aurore	<b>Filet de colin MSC sauce nantua</b>
<b>Pâtes bio locales</b>	<b>Haricots verts persillés CE2 au beurre</b>	Ratatouille à l'huile d'olive	Purée de pommes de terre	<b>Carottes bio au beurre</b>
<b>Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire</b>	Petit Cotentin	Brie	Suisse sucré	<b>Edam bio</b>
<b>Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac</b>	<b>Purée de pommes HVE</b>	Crème dessert chocolat	Nectarine	Gâteau au yaourt maison

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Melon	<b>Salade de pâtes bio au pesto tomate</b>	<b>Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes</b>	<b>Macédoine CE2 mayonnaise</b>	<b>Tomates HVE vinaigrette</b>
<b>Roti de porc label rouge</b>	<b>Poisson pané MSC et citron</b>	Saucisse fumée sauce moutarde	Chili sin carne	Emincé de cuisse de poulet sauce kebab
<b>Petits pois CE2 et carottes</b>	<b>Epinards hachés CE2 à la béchamel</b>	Flageolets	Riz créole	Pommes de terre au beurre
<b>Camembert bio</b>	<b>Mimolette bio</b>	<b>Crème anglaise locale</b>	<b>Fromage de chèvre local</b>	Gouda
Flan nappé caramel	<b>Pomme HVE</b>	Gâteau à la noix de coco maison	<b>Banane bio</b>	Ananas au sirop à la grenadine

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
<b>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</b>	<b>Tomates HVE vinaigrette au basilic</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	<b>Taboulé à la menthe à la semoule bio</b>	<b>Salade marocaine (pois chiche poivron tomate et échalote vinaigrette)</b>
<b>Roti de boeuf bio sauce ketchup</b>	<b>Gratin de pâtes bio</b>	Haché au veau sauce estragon	Nuggets de blé et citron	<b>Colin MSC sauce tomate, brunoise provençale et huile d'olive</b>
<b>Brocolis bio au beurre</b>	au dés de jambon	Blé pilaf	<b>Haricots verts persillés CE2</b>	<b>Riz sauvage</b>
<b>Saint Morêt bio</b>	Suisse sucré	Camembert	<b>Emmental bio</b>	<b>Brebicrème</b>
<b>Yaourt aromatisé local vrac</b>	<b>Poire HVE</b>	Liégeois chocolat	Raisin	<b>Gâteau à la fleur d'oranger et aux dattes</b>

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<b>Salade coleslaw aux carottes bio</b>	<b>Salade de riz bio emmental et tomates</b>	<b>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</b>	<b>Batavia locale et vinaigrette</b>	<b>Radis longs locaux et beurre 1/2 sel</b>
<b>Roti de porc label rouge</b>	<b>Omelette MEA</b>	<b>Carbonara de saumon fumé et colin MSC</b>	Hachis parmentier	<b>Filet de poisson meunière MSC et citron</b>
<b>Lentilles bio au jus</b>	<b>Epinards hachés CE2 à la béchamel</b>	Tortis au beurre	de boeuf	<b>Carottes bâtonnets CE2</b>
Carré de Ligueuil	Tomme blanche	Biscuit	<b>Fromage blanc sucré local (vrac)</b>	Vache picon
Mousse au chocolat au lait	<b>Compote de fruits HVE</b>	<b>Crème dessert maison à la vanille au lait local</b>	<b>Banane bio</b>	<b>Semoule au lait (lait local)</b>

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
<b>Salade de pâtes bio locales à la méridionale</b>	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	<b>Carottes bio râpées vinaigrette</b>	<b>Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette</b>
Boulettes au porc sauce épices du soleil	Curry de patates douces	Pilon de poulet	Brandade	Emincé de poulet au romarin
<b>Haricots verts CE2 au beurre</b>	Riz créole	<b>Semoule bio sauce tomate</b>	<b>de colin MSC</b>	<b>Chou fleur CE2 persillé</b>
Yaourt nature sucré	<b>Fromage de chèvre local</b>	Petit Cotentin	<b>Gouda bio</b>	<b>Verre de lait bio</b>
<b>Pomme locale HVE</b>	Flan nappé vanille	Cocktail de fruits	<b>Poire CE2</b>	Gâteau aux pépites de chocolat maison

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<b>Batavia locale et croûtons</b>	Salade de pommes de terre et maïs	Tomates vinaigrette	Crêpe au fromage	<b>Carottes rapées bio locales vinaigrette</b>
<b>Dahl de lentilles bio locales</b>	<b>Roti de porc label rouge sauce moutarde</b>	Poulet sauce aux épices couscous	<b>Poisson pané MSC et citron</b>	<b>Roti de boeuf bio et ketchup</b>
Riz créole	<b>Carottes CE2 persillées</b>	Légumes couscous	Printanière de légumes	<b>Brocolis bio persillés</b>
<b>Vache qui rit bio</b>	<b>Ptit Trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b>	Emmental	Tomme grise
<b>Pomme locale HVE</b>	Mousse au chocolat noir	<b>Banane bio</b>	Raisin	Flan cuisiné par nos chefs

### Rencontres du goût - Street food street good

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
<b>Salade iceberg locale et vinaigrette</b>	<b>Salade coleslaw bio</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette</b>	<b>Oeuf dur MEA mayonnaise</b>	<b>Betteraves bio vinaigrette</b>
<b>Mac &amp; Cheese (aux pâtes bio)</b>	<b>Fish (MSC)</b>	<b>Hot dog</b>	<b>Poke Bowl</b>	<b>Nouilles chinoises</b>
<b>à la courge Butternut et au petit Trôo (local)</b>	<b>&amp; Chips sauce tartare</b>	<b>Atelier C'est toi le chef!</b>	<b>Automnal</b>	<b>au poulet</b>
Yaourt nature sucré	Biscuit	Carré de Ligueuil	<b>Camembert bio</b>	<b>Crème anglaise locale</b>
<b>Poire HVE</b>	<b>Milkshake au chocolat</b>	<b>Donut's</b>	<b>Banane bio</b>	<b>Brownie aux noix</b>

lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
Salade de pommes de terre façon piémontaise	Poireaux vinaigrette	<b>Carottes bio râpées vinaigrette</b>	Potage de potiron	<b>Salade iceberg locale et vinaigrette</b>
Saucisse fumée	<b>Sauté de poulet BBC sauce aux épices espagnoles</b>	Roti de porc sauce aux oignons	Nuggets de blé et citron	Lasagnes à la
<b>Haricots verts persillés CE2</b>	<b>Riz bio créole</b>	<b>Pommes de terre locales au beurre</b>	Petits pois au jus	bolognaise de boeuf
<b>Emmental bio</b>	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Petit Cotentin	<b>Buche de chèvre local</b>
Mousse au chocolat	<b>Poire HVE</b>	<b>Yaourt aromatisé local (vrac)</b>	<b>Banane bio</b>	<b>Compote de pommes bio</b>

### Repas Halloween

lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	<b>Salade coleslaw bio</b>	Pâté de campagne et cornichons	<b>Soupe d'hémoglobine</b>	Féjé
<b>Poisson pané MSC et citron</b>	Flan au fromage maison	Boulettes au porc à la dijonnaise	<b>Rôti de zombie sauce fantôme</b>	
<b>Chou fleur HVE à la béchamel</b>	Pommes Rosti	Epinards hachés à la béchamel	<b>Jack-o'-lantern s'est pris une patate</b>	
Edam	Yaourt nature sucré	Brie	<b>Saint paulin guillotiné</b>	
Flan vanille	Compote de fruits	<b>Poire HVE</b>	<b>Dessert fétiche de la famille Addams</b>	

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements