






Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

	Lundi 08 juillet	Mardi 9 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
					F
Entrée	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix
Plat principal	Jambon aux herbes	 Lapin à la moutarde	Omelette	Filet de hoki meunière	Boulettes de bœuf
Garniture	Haricots verts persillade	Pâtes à la tomate	Courgettes au curry	Riz safrané	Frites
Laitage	Yaourt brassé nature		Fromage au choix	Fromage au choix	
Dessert	Salade de fruits frais	Glace au choix	 Compote	Fruit au choix	Petits suisse aux fruits
Goûter	Lait aromatisé / Brioche 	Fruit / Pain+fromage		Yaourt à boire/ Pain miel 	Jus de fruit/ Gaufre 


J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers

 : **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**
Démarche: vocation santé et filières courtes





 : **Produit Label Rouge**
Niveau de qualité supérieure

 : **Produit Bio**
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

	Lundi 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
	F				
Entrée	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix
Plat principal	Filet de cabillaud pané	Sauté de veau	Rôti de dinde	Cervelas	Boulettes de bœuf
Garniture	Pommes de terre vapeur	 Riz créole	 Gratin de courgettes	 Lentilles et carottes	 Semoule et petits légumes
Laitage		Fromage au choix		Fromage au choix	Fromage au choix
Dessert	Yaourt brassé aux fruits	Salade de pastèque	Yaourt aux fruits	Fruit au choix	Compote
Goûter	 Compote/ Pain +chocolat	 Lait aromatisé/ Pain confiture	Fruit/ Cake	Yaourt brassé/ Biscuits	Fruit/ Pain+beurre



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes






: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

	Lundi 22 juillet	Mardi 23 juillet	Mercredi 24 juillet	Jeudi 25 juillet	Vendredi 26 juillet
Entrée	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix
Plat principal	Cuisse de poulet	Brandade de morue	Escalope de porc	Sauté de bœuf	Œufs au gratin
Garniture	Haricots beurre		Pommes de terre sautées	Pennes aux poivrons	Etuvée de poireaux pommes de terre
Laitage	Fromage au choix	Yaourt aux fruits	Fromage au choix		Fromage au choix
Dessert	Clafoutis	Pastèque	Salade de melon	Glace au choix	 Compote
Goûter	Fruit / Petit suisse biscuit	 Fromage blanc / Brioche	Yaourt à boire/ Pain + chocolat	 Lait/ Compote Biscuit	Fromage blanc / Brioche



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure







: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

	Lundi 29 juillet	Mardi 30 juillet	Mercredi 31 juillet	Jeudi 01 août	Vendredi 02 août
Entrée	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix
Plat principal	Filet de cabillaud	Ailes de poulet	 Emincé de bœuf	Cannellonis	Omelette
Garniture	 Julienne de légumes	Frites	Haricots verts		Courgettes à la tomate
Laitage					Fromage au choix
Dessert	Glace au choix	 Yaourt nature	Choux à la crème	Crème dessert au choix	Salade de melon
Goûter	Fruit/ Pain confiture	Fruit/ Pain fromage	Fruit / Pain+fromage	Fruit/ Pain fromage 	Yaourt à boire/ Biscuits


J Fruits et légumes crus


G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers

 : **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**
Démarche: vocation santé et filières courtes





 : **Produit Label Rouge**
Niveau de qualité supérieure

 : **Produit Bio**
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

	Lundi 05 août	Mardi 06 août	Mercredi 07 août	Jeudi 08 août	Vendredi 9 août
	F				
Entrée	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix
Plat principal	Rôti de dinde	Filet de colin	Carbonara	Jambon aux herbes	Emincé de bœuf
Garniture	Jardinière de légumes	Riz pilaf	Tagliatelles	Lentilles au jus	Gratin d'aubergines
Laitage	Faisselle nature	Fromage au choix	Fromage au choix		Yaourt nature
Dessert	Fruit au choix	Glace au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Eclair au chocolat
Goûter	 Compote/ Pain +chocolat	Fruit/ Lait céréales 	Yaourt aromatisé / Brioche	 Jus de fruit/ Pain fromage	Lait aromatisé/ Barre bretonne 

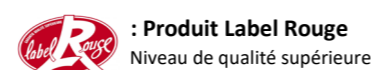
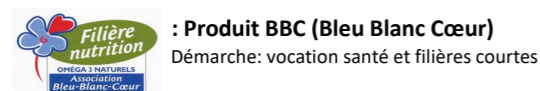
J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

MENUS

SEMAINE N° 33

Semaine du 12 août au 16 août 2019

RESTAURANT SCOLAIRE

RENTREE	Lundi 12 août	Mardi 13 août	Mercredi 14 août	Jeudi 15 août	Vendredi 16 août	Samedi 17 août
H.O	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix			
PL/MATERNELLE						
PL/PRIMAIRE	Sauté de porc à la moutarde	Gigot d'agneau au romarin	Hachis	FERIE	FERME	
LEGUME	Blé aux petits légumes	Duo de carottes	Parmentier			
FROMAGE		Yaourt aux fruits	Fromage au choix			
DESSERT	Glace au choix	Biscuits	Pêche rôtie au miel			
GOUTER	Compote/ pain+ chocolat	Yaourt à boire/ pain+ miel	compote/ miel			

RESTAURANT MUNICIPAL

PLAT 1						
PLAT 2						
LEGUME 1						
LEGUME 2						

PORTAGE A DOMICILE

H.O						
PLAT						
LEGUME						
FROMAGE						
DESSERT						

Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Lundi 19 août

Mardi 20 août

Mercredi 21 août

Jeudi 22 août

Vendredi 23 août

Entrée

Buffet d'entrées au choix

Buffet d'entrées au choix

Buffet d'entrées au choix

Buffet d'entrées au choix

Buffet d'entrées au choix

Plat principal

Blanquette de poisson

Rôti de veau

Dindonneau sauce au miel

Quiche lorraine

Tomates farcies

Garniture

Pommes de terre vapeur

Petits pois

Poêlée primeur



Riz pilaf

Laitage

Yaourt aux fruits

Fromage au choix

Faisselle nature

Fromage au choix

Fromage au choix

Dessert

Salade de melon

Fruit au choix

Glace au choix



Compote

Fruit au choix

Goûter

Fruit / pain+ fromage



Compote / pain+ confiture

Jus de fruit / Pain+ pâte à tartiner

Fruit / Gaufre



Lait aromatisé / Pop corn



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure









: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

	Lundi 26 août	Mardi 27 août	Mercredi 28 août	Jeudi 29 août	Vendredi 30 août
	F				
Entrée	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix	Buffet d'entrées au choix
Plat principal	Escalope de poulet	 Echine de porc	Fish and chips	Omelette	Bolognaise
Garniture	Courgettes sautées	 Lentilles		Ratatouille	Pennes
Laitage	Fromage au choix	 Yaourt nature	Fromage au choix	Fromage au choix	
Dessert	Tartelette aux pommes	Fruit au choix	Salade de fruits frais	Fruit au choix	Glace au choix
Goûter	Fruit / Pain+ confiture	 Compote/ Pain+ fromage	Yaourt à boire/ Barre bretonne	 Compote/Pain+chocolat	Lait chocolaté/ Barre céréales 

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.