

## SEMAINE 1

02/09/2024

AU

06/09/2024

### Menu Végétarien

### Menu Végétarien

LUNDI 02/09/2024	MARDI 03/09/2024	MERCREDI 04/09/2024	JEUDI 05/09/2024	VENDREDI 06/09/2024
Concombres vinaigrette moutardée Concombres sauce crème ciboulette	Melon AGRIR Pastèque AGRIR		Tomates BIO et basilic vinaigrette huile d'olive	Oeuf BIO mayonnaise sur salade
Pizza aux légumes et mozzarella	Filet de colin sauce forestière		Sauté de bœuf BIO sauce thaï	Couscous aux pois chiches
Légumes de la pizza	Pommes de terres cubes rissolées AGRIR		Petits pois BIO à la coriandre	Semoule BIO et ses légumes
Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO et confiture de fraise	Yaourt brassé fraise BIO Yaourt brassé nature BIO et sucre		* Vache qui rit BIO * Chanteneige BIO	* Saint Nectaire * Cantal
Nectarine AGRIR Pêche AGRIR			Poire au sirop et copeaux chocolat Pêche au sirop et coulis fruits rouge	Prunes jaunes Banane BIO

Sous réserve de modifications.

### Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Le Porc Français	SP : Sans Porc
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Bleu Blanc Cœur	

# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE 2

09/09/2024

AU

13/09/2024

Menu Végétarien

Menu Végétarien

LUNDI 09/09/2024	MARDI 10/09/2024	MERCREDI 11/09/2024	JEUDI 12/09/2024	VENDREDI 13/09/2024
Taboulé BIO à la menthe	Pastèque AGRIR  Melon AGRIR		Salade verte	Radis & carottes BIO râpés au carré frais ciboulette  Carottes BIO râpées vinaigrette
Omelette aux fines herbes BIO	Egrené de bœuf BIO à la tomate		Lasagnes de légumes du soleil BIO	Moqueca de colin (tomates BIO, oignons BIO, lait coco, coriandre, poivrons, citron vert)
Brocolis persillés BIO	Mélange de légumes BIO 3/4  Lentilles BIO 1/4			Épinards BIO 3/4  Pommes de terre CE2 1/4
Bûchette 1/2 chèvre  Brie	* Cantal  * Edam BIO		Yaourt nature BIO et sucre  Yaourt BIO vanille	* Saint Nectaire  * Pont l'Eveque
* Fruits BIO	Mousse au chocolat BIO		Raisin  Pomme BIO	Fondant au chocolat maison (compote BIO)

Sous réserve de modifications.

### Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Le Porc Français	SP : Sans Porc
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Bleu Blanc Cœur	

# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE 3

16/09/2024

AU

20/09/2024

Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

LUNDI 16/09/2024	MARDI 17/09/2024	MERCREDI 18/09/2024	JEUDI 19/09/2024	VENDREDI 20/09/2024
Carottes râpées BIO coriandre Carottes râpées BIO et panais râpé	Concombres crème ciboulette		Melon AGRIR	Oeuf BIO mayonnaise sur salade Oeuf BIO mayonnaise épicée sur salade
Émiette de saumon sauce crème à la julienne de légumes BIO	Haché végétal BIO à la mexicaine		Dos de colin sauce au miel	Tartine (ail, herbes provence, olive verte, de tomate et mozzarella)
Pennes BIO	Haricots rouges Riz BIO		Poêlée de légumes BIO Pommes de terre CE2	Yaourt BIO nature et sucre Yaourt BIO aromatisé
Emmental râpé	* Cantal * Saint Nectaire		* Edam BIO * Gouda BIO	* Banane BIO * Pomme BIO
Panna cotta coulis fruits rouges Panna cotta coulis fruits exotiques	Cocktail de fruits au sirop Cocktail de fruits au sirop et coulis de fruits rouges		Pudding et compotée de pommes pruneaux	

Sous réserve de modifications.

### Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Le Porc Français	SP : Sans Porc
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Bleu Blanc Cœur	

# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE 4

23/09/2024

AU

27/09/2024

Menu *Végétarien*

LUNDI 23/09/2024	MARDI 24/09/2024	MERCREDI 25/09/2024	JEUDI 26/09/2024	VENDREDI 27/09/2024
Haricots verts BIO et croûtons	Salade grecque tomates BIO concombres, olives noires, vinaigrette		Melon AGRIR Pastèque AGRIR	Salade de pâtes BIO pesto Salade de pâtes BIO pesto et tomates BIO
Tagine de poulet LR	Sauté de veau BIO à la provençale		Riz cantonnais (Riz BIO, petits pois BIO, oignons BIO, sauce soja salée)	Poisson pané et citron
Semoule BIO Légumes tagine	Pommes rissolées AGRIR			Courgettes BIO gratinées
Edam BIO Mimolette	Carré de l'Est Brie		Cantal Pont l'Eveque	Yaourt brassé nature BIO et miel Yaourt brassé BIO aromatisé
Ananas BIO Fruit BIO	Entremet vanille et coulis fruits rouges		Pomme cuite caramel Pomme cuite cannelle	Prunes Fruit BIO

### Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Le Porc Français	SP : Sans Porc
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Bleu Blanc Cœur	

Sous réserve de modifications.