



Semaine du 29 Août au 2 Septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1				Concombre local en rondelles	<u>Cake tomate au basilic du chef sauce fromage blanc aux herbes (farine locale)</u>
Entrée 2				Radis locaux et beurre	<u>Cake épinards pesto sauce fromage blanc aux herbes (farine locale)</u>
Plat protidique 1				Volaille kebab	Poisson pané PMD et quartier de citron
Plat protidique 2				Boulette de bœuf vbf sauce piquante	Hoki PMD sauce armoricaine
Garniture 1				Frites fraîches locales et dosettes de ketchup et mayonnaise	Haricots verts persillés
Garniture 2				Coquillettes BIO	Courgettes locales béchamel
Produit laitier 1				Fromage frais petit cotentin	Yaourt nature et sucre
Produit laitier 2				Yaourt aromatisé	Gouda
Dessert 1				Lacté saveur vanille	Misterfreeze
Dessert 2				Lacté saveur chocolat	Misterfreeze



Semaine du 05 au 09 Septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Courgettes râpées locales et ciboulette	Macédoine mayonnaise		Melon local	Salade verte locale et noix
Entrée 2	Tomates locales	Betteraves locales		Pastèque BIO locale	Concombre local en rondelles à la crème
Plat protidique 1	<u>Sauté de dinde locale sauce au paprika persil</u>	Pizza aux fromages (plat complet)		<u>Hachis parmentier de bœuf vbf (pdt locales) (plat complet)</u>	Filet de merlu PMD sauce niçoise
Plat protidique 2	Côte de porc local sauce aigre douce (*)	Samoussas de légumes		Cheeseburger	Thon à la tomate basilic
Garniture 1	Carottes locales persillées	Salade verte		<u>Purée de pommes de terre locales</u>	Torsades
Garniture 2	Jardinière de légumes	Lentilles mijotées locales		Frites fraîches locales et dosettes de ketchup et mayonnaise	Riz
Produit laitier 1	Fromage fondu vache qui rit BIO	Petit fromage frais aux fruits		Camembert	Fromage blanc local et sucre
Produit laitier 2	Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire AOP		Yaourt à la pulpe de fruits	Saint Môret
Dessert 1	Choux à la crème	Figues		Liégeois chocolat	Compote allégée en sucre pommes banane
Dessert 2	Eclair parfum chocolat	Raisin blanc		Liégeois vanille	Compote allégée en sucre pommes cassis



Semaine du 12 au 16 Septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Radis locaux sauce fromage blanc aux herbes	Salade piémontaise (œuf) (pdt locales)		Salade verte locale et croûtons	Betteraves locales
Entrée 2	Céleri local en rémoulade	<u>Salade mexicaine (haricots rouges BIO locaux et maïs)</u>		Tomates locales	Cœur de palmier et maïs
Plat protidique 1	Saucisse de volaille type Francfort	<u>Sauté de bœuf local sauce romarin</u>		Chili sin carne	Dés de poisson PMD sauce normande
Plat protidique 2	Emincé de porc local sauce crème champignon	Nuggets de poulet		Burritos végétarien	Beignets de calamars et citron
Garniture 1	<u>Haricots blancs coco locaux sauce tomate</u>	Courgettes locales persillées		Riz BIO	Semoule
Garniture 2	<u>Purée de pommes de terre locales</u>	Ratatouille à la niçoise		/	Coquillettes
Produit laitier 1	Tomme blanche	Yaourt nature et sucre		Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Edam
Produit laitier 2	Fromage blanc aromatisé	Bûche de chèvre		Yaourt aromatisé	Fromage blanc local et sucre
Dessert 1	Mousse au chocolat au lait	Raisin blanc		Purée de pommes	Pastèque BIO locale
Dessert 2	Mousse au chocolat noir	Prunes		Purée de pommes fraises	Melon local



Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Tomates locales	<u>Salade de lentilles locales</u>		Mousse de canard et cornichon	Courgettes râpées locales et ciboulette
Entrée 2	Concombre local en rondelles	Salade de pommes de terre locales		Pâté de mousse de foie et cornichon (*)	Salade verte locale et noix
Plat protidique 1	Hoki PMD sauce armoricaine	<u>Sauté de porc local sauce façon fermière</u>		Rôti de veau BIO au jus	Nuggets à l'emmental
Plat protidique 2	Colin PMD sauce Bretonne	Emincé de dinde locale sauce provençale		Boulettes de bœuf vbf sauce charcutière	Omelette nature
Garniture 1	<u>Purée de pommes de terre locales</u>	Carottes locales persillées		Coquillettes	Epinards branches béchamel et pommes de terre locales
Garniture 2	Riz BIO	Haricots verts persillés		Semoule	Printanière de légumes
Produit laitier 1	Gouda	Coulommiers		Fromage blanc local et sucre	Fromage frais fraidou
Produit laitier 2	Petit suisse nature et sucre	Yaourt à la pulpe de fruits		Petit Trô ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
Dessert 1	Flan vanille nappé caramel	Pomme locale		Prunes	Cake à la cannelle (farine locale)
Dessert 2	Lacté saveur chocolat	Poire locale		Banane	Cake au chocolat (farine locale)



Semaine du 26 au 30 Septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Tomates locales et mozzarella	Betteraves locales		Carottes râpées locales	Crêpe au fromage
Entrée 2	Emincé de chou blanc local	Macédoine mayonnaise		Salade verte locale et maïs	Toast bûche mélange sur lit de salade verte
Plat protidique 1	Sauté de bœuf local sauce au thym	Curry de légumes et pdt (plat complet)		Cordon bleu	Merguez
Plat protidique 2	Poulet rôti au jus	<u>Dahl de lentilles locales</u>		Paupiette de veau au jus	Rôti de bœuf local au jus
Garniture 1	Haricots beurre à la tomate	Riz		Choux fleurs béchamel	<u>Purée de courgettes (pdt locales)</u>
Garniture 2	Carottes locales persillées	/		Jardinière de légumes	Légumes couscous et semoule
Produit laitier 1	Fromage frais Cantafrais	Camembert		Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre
Produit laitier 2	Yaourt à la pulpe de fruits	Fromage blanc local et sucre		Neuille aux herbes	Mimolette
Dessert 1	Gaufre nappé chocolat	Raisin blanc		<u>Gâteau poire chocolat (farine locale)</u>	Poire locale
Dessert 2	Gaufre poudré	Prunes		<u>Cake coco (farine locale)</u>	Pomme locale



Semaine du 03 au 07 Octobre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Courgettes râpées locales et ciboulette	Radis locaux sauce fromage blanc aux herbes		<u>Tartine de carottes et pois chiches miel sésame et menthe</u>	Tomates locales
Entrée 2	Concombre local	Salade verte locale et dés de mimolette		Macédoine mayonnaise	Céleri local en rémoulade
Plat protidique 1	Emincé de porc local sauce dijonnaise (*)	<u>Sauté de bœuf local sauce marengo</u>		Quenelles nature sauce provençale	Nuggets de poisson PMD et citron
Plat protidique 2	Boulettes au mouton sauce aux olives	Saucisse de Strasbourg (*)		Sauce aux légumes sojas (plat complet)	Hoki PMD sauce crème normande
Garniture 1	<u>Purée de pommes de terre locales</u>	Carottes locales persillées		Riz BIO	Epinards branches béchamel et pdt locales
Garniture 2	Semoule	Aubergines locales sauce béchamel		Coquillettes locales	Ratatouille à la niçoise et blé local
Produit laitier 1	Edam	Camembert		Fromage blanc local et sucre	Fromage fondu vache qui rit BIO
Produit laitier 2	Yaourt nature et sucre	Yaourt aromatisé		Petit cotentin	Yaourt à la pulpe de fruits
Dessert 1	Lacté saveur vanille	Beignet aux pommes		Banane	<u>Purée de pommes locales</u>
Dessert 2	Flan vanille nappé caramel	Beignet framboise		Raisin blanc	<u>Purée pommes poires locales</u>



Semaine du 10 au 14 Octobre 2022

	Lundi ***Turquie***	Mardi ***Maroc***	Mercredi	Jeudi ***France***	Vendredi ***Espagne***
Entrée 1	Carottes et chou blanc locaux épice et sésame	Samoussas de légumes		<u>Rillettes de sardine et son toast</u>	Gaspacho de tomate
Entrée 2	Salade iceberg, tomate et oignons frits	Œuf dur mayonnaise		<u>Rillettes de thon et son toast</u>	Poivron à la méditerranéenne
Plat protidique 1	Volaille kebab	Couscous végétarien (plat complet)		<u>Sauté de bœuf local sauce gardiane</u>	Colin PMD sauce façon zarzuela
Plat protidique 2	Boulettes au mouton sauce tomate	<u>Tajine de lentilles locales</u>		Poulet sauce façon poulet Ô pot	Paëlla de la mer PDU (plat complet)
Garniture 1	Frites fraîches locales et dosettes de ketchup et mayonnaise	Semoule		Petit pois très fins	Riz
Garniture 2	Boulgour BIO	/		Carottes locales persillées	Pommes vapeur locales
Produit laitier 1	Petit moulé	Yaourt aromatisé		Yaourt nature et sucre	Tomme blanche
Produit laitier 2	<b>Saint Paulin</b>	Bûche mélange		Neuville cendré	Petit fromage frais aux fruits
Dessert 1	Fromage blanc local miel et ses amandes effilées	Orange		<u>Gâteau au citron (farine locale)</u>	Poire locale
Dessert 2	Fromage blanc local et coulis de fruits rouge	Figue		<u>Cake nature (farine locale)</u>	Pomme locale



Semaine du 17 au 21 Octobre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi ***Halloween**
Entrée 1	<u>Salade de lentilles locales</u>	Salade verte locale et croûtons		Betteraves locales	Carottes râpées locales
Entrée 2	Salade piémontaise (œuf) (pdt locales)	Endives locales et noix		Cœur de palmier et maïs	Emincé de chou blanc local
Plat protidique 1	<u>Sauté de porc local sauce provençale (*)</u>	Nuggets de blé		Rôti de bœuf local et ketchup	<u>Potimenter de poisson PMD (plat complet)</u>
Plat protidique 2	Emincé de dinde locale sauce au paprika persil	Samoussas de légumes		Cordon bleu local (volaille)	Filet de merlu PMD sauce aux agrumes
Garniture 1	Haricots verts persillés	Coquillettes locales		Ratatouille à la niçoise et blé local	<u>Purée de potiron (pdt locales)</u>
Garniture 2	Carottes locales persillées	Riz BIO		Epinards branches béchamel et pdt locales	Semoule
Produit laitier 1	Gouda	Fromage fondu vache qui rit BIO		Fromage frais petit cotentin	Yaourt nature et sucre
Produit laitier 2	Yaourt aromatisé	Fromage blanc local et sucre		Yaourt aromatisé	Mimolette
Dessert 1	Banane BIO	Mousse au chocolat au lait		Pomme locale	<u>Moelleux au chocolat pépites (farine locale)</u>
Dessert 2	Kiwis BIO	Mousse au citron		Poire locale	<u>Cake à la carotte (farine locale)</u>