



1er et 2 septembre 2022



**LUNDI**  
29-août

**MARDI**  
30-août

**MERCREDI**  
31-août

01-sept **JEUDI**

**VENDREDI**  
02-sept

CENTRES DE LOISIRS	CENTRES DE LOISIRS	CENTRES DE LOISIRS	  <p>Melon Bio</p> 	<p>Betteraves Bio vinaigrette</p> 
			 <p>Croc fromage</p> <p>abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 1234567890</p>	<p>Escalope de veau haché sauce curry mango</p>
			 <p>Haricots verts Bio</p> 	<p>Frites</p>
			 <p>Yaourt nature Bio sucré</p> 	<p>Fourme d'Ambert AOP</p> 
			 <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Fruit de saison HVE</p> 
		<p>GOÛTERS</p> 	<p>Madeleine Fruit de saison Lait nature</p>	<p>Fourré abricot Compote Fromage blanc nature + sucre</p>

## LÉGENDE

 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Pêche Responsable
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

SEMAINE du 5-sept.-22 AU 9-sept.-22

**LUNDI**  
05-sept

**MARDI**  
06-sept

**MERCREDI**  
07-sept

**JEUDI**  
08-sept

**VENDREDI**  
09-sept

Taboulé Bio	Salade verte Bio aux croûtons	  Courgettes Bio râpées au fromage blanc	Tomates et mozzarella	Roulade de volaille aux olives + cornichons
Sauté de poulet LR au miel	Sauté de veau au jus	 Falafels sauce tomate	Filet de colin d'Alaska pané	Rougail saucisse
Brocolis Bio persillés	Haricots blancs à la Bretonne	 Carottes braisées HVE et pommes de terre	Poêlée de légumes	Riz créole Bio
Coulommiers	Munster AOP	 Yaourt brassé aux fruits mixés	Gouda Bio	Samos
Fruit de saison HVE	Crème dessert Bio chocolat	 Banane RUP	Beignet nature	Fruit de saison
Pompon cacao Jus de pomme Yaourt fruité	Pain + confiture Fruit de saison Lait nature	<b>GOÛTERS</b> Brioche Purée de poire Suisse nature + sucre	Pain + miel Fruit de saison Laitage	Biscuit cookie choco nougatine Compote pomme abricot Gélatif vanille

## LÉGENDE

Label Rouge	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique



LUNDI 12-sept	MARDI 13-sept	MERCREDI 14-sept	JEUDI 15-sept	VENDREDI 16-sept
MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Œufs durs mayonnaise	Salade Bio et maïs	Pastèque Bio	Salade Ésaü (Lentilles aux oignons)	Pizza au fromage
Pâtes gnocchi au gorgonzola AOP	Filet de colin sauce citron	Sauté de porc LR BBC sauce curry	Estouffade de bœuf Bio sauce basquaise	Filet de cabillaud sauce champignons
Fromage blanc sucré	Carottes Bio et torsades HVE	Boulgour Bio	Gratin de chou fleur Bio	Courgettes persillées Bio
Fruit de saison Bio	Pont l'évêque AOP	Bûche mi-chèvre	Camembert Bio	Petit Louis
	Abricots au sirop	Pana cotta	Fruit de saison	Fruit de saison HVE
<b>GOÛTERS</b>				
Barre céréales Compote de pomme Lait chocolat	Pain + beurre Fruit de saison Suisse fruité	Crostatine Mosaïque de fruits Yaourt nature + sucre	Pain + barre de chocolat Fruit de saison Lait nature	Pain+ confiture Jus d'ananas Laitage

**LÉGENDE**

Label Rouge	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique



SEMAINE du

19-sept.-22

A

23-sept.-22

LUNDI

19-sept

Menu Orangé

MARDI

20-sept

MERCREDI

21-sept

JEUDI

22-sept

VENDREDI

23-sept

Salade vinaigrette	Velouté de panais au paprika	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Chou blanc Bio aux pommes
Hachis parmentier	Filet de colin sauce à l'orange	Sauté d'agneau aux poivrons	Rôti de veau sauce moutarde	Paella végétarienne (Riz bio, poivrons, petits pois, tomates, cœur d'artichaut)
Babybel Bio	Carottes Bio au jus	Poêlée maraîchère	Blé CE2	Camembert Bio
Fruit de saison Bio	Mimolette	Crème anglaise	Cantal AOP	Fruit de saison HVE
<b>GOÛTERS</b>				
Pain + confiture Compote Lait chocolat	Gaufrette vanille Compote Gélatifié caramel	Biscuit cereale grany nature x1 Fruit de saison Lait nature	Pain + chocolat Fruit de saison Laitage	Chausson aux pommes Jus d'ananas Yaourt nature + sucre

LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Indication Géographique  
Protégée



Œufs Plein air

**CE2** Certification Environnementale  
de niveau 2



Région Ultrapériphérique



## LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE du

26-sept.-22

AU

30-sept.-22

**LUNDI**

26-sept

**MARDI**

27-sept

**MERCREDI**

28-sept

**JEUDI**

29-sept

**VENDREDI**

30-sept

<p>Betteraves Bio vinaigrette</p> 	<p>Saucisson sec et cornichons</p>	<p>Salade verte aux agrumes</p>	<p> Chou chinois sauce vinaigrette</p>	<p>Salade d'endives vinaigrette au miel</p>
<p>Fricassée de colin sauce thym citron</p> 	<p>Sauté de bœuf aux champignons</p>  	<p>Veau marengo</p> 	<p> Crumble de courgettes Bio chèvre</p> 	<p>Filet de lieu sauce aurore</p> 
<p>Quinoa et poêlée forestière</p> 	<p>Haricots beurre CE2 persillés et boulgour</p>	<p>Purée de pommes de terre Bio</p> 	<p> Yaourt nature sucré Bio</p> 	<p>Macaroni Bio</p> 
<p>Emmental</p>	<p>Munster AOP</p> 	<p>Carré Roussot</p>	<p> Millefeuille</p> 	<p>Gouda Bio</p> 
<p>Fruit de saison</p> 	<p>Banane RUP</p> 	<p>Liégeois chocolat</p>	<td> <p>Compote pomme poire Bio</p>  </td>	<p>Compote pomme poire Bio</p> 
<b>GOÛTERS</b>				
<p>Baguette viennoise Jus multifruits Yaourt sucré</p>	<p>Céréales Compote de poire Laitage</p>	<p>Biscuit moelleux au caramel et beurre salé Fruit de saison Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Pain + confiture Fruit de saison Lait nature</p>	<p>Pain + miel Fruit de saison Petit suisse nature sucré</p>

### LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Indication Géographique  
Protégée



Œufs Plein air

**CE2** Certification Environnementale  
de niveau 2



Région Ultrapériphérique









SCOLAIRE

SEMAINE du

3-oct.-22

AU

7-oct.-22

LUNDI

03-oct

MARDI

04-oct

MERCREDI

05-oct

JEUDI

06-oct

VENDREDI

07-oct

Salade verte vinaigrette balsamique IGP	Céleri fromage blanc à la ciboulette	Chou rouge Bio aux pommes	MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN Haricots verts Bio aux échalotes	Velouté Dubarry
Cabillaud sauce aurore	Couscous au poulet	Sauté de bœuf aux oignons	Parmentier végétarien aux légumes du soleil (œuf dur Bio)	Omelette Bio aux herbes
Röstis	Légumes couscous et semoule Bio	Brocolis et coquillettes Bio	Vache qui rit	Riz Bio tomates
Saint Nectaire AOP	Fol épi	Suisse fruité	Fruit de saison HVE	Coulommiers
Salade de fruits de saison	Compote Bio	Gâteau au yaourt		Fruit de saison Bio
<b>GOÛTERS</b>				
Spéculoos Jus de pomme Fromage blanc fruité	Pain + miel Fruit de saison Lait chocolat	Cake rocher fourré framboise Fruit de saison Flan vanille	Brioche Jus d'ananas Petit suisse nature + sucre	Pain + beurre Compote Laitage

LÉGENDE

Label Rouge	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique



SCOLAIRE

SEMAINE du

10-oct.-22

A

14-oct.-22

LUNDI

10-oct

MARDI

11-oct

MERCREDI

12-oct

JEUDI

13-oct

VENDREDI

14-oct

Accras de morue	Salade Saint Barth (Riz, ananas, haricots rouges)	Salade avocat et pamplemousse vinaigrette	Carottes râpées et ananas vinaigrette	Œufs durs sauce cocktail
Rôti de veau au jus	Filet de hoki sauce ciboulette	Cari de poulet LR	Colombo de porc HVE CE2	Macaroni au pesto de brocolis et pois chiches
Semoule Bio	Poêlée de légumes	Purée de patate douce	Courgettes et bananes plantains au lait de coco	Fromage blanc et sucre cassonade
Yaourt arôme vanille Bio	Chanteneige Bio	Camembert Bio	Saint Paulin	Rocher coco
Banane RUP	Fruit de saison Bio	Ananas au sirop et jus de citron vert	Crème dessert chocolat Bio	
GOÛTERS				
Crêpe sucrée Compote pomme pêche Lait chocolat	Pain + chocolat Compote Fromage blanc aromatisé	Gaufrette vanille Jus multifruits Géllifié caramel	Spéculoos Fruit de saison Laitage	Pain + confiture Jus d'ananas Yaourt nature + sucre

LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique

SCOLAIRE

SEMAINE du

17-oct.-22

AU

21-oct.-22

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

17-oct

18-oct

19-oct

20-oct

21-oct

Coleslaw	Endives au vinaigre de framboise	Taboulé Bio	Salade arc-en-ciel (Tomates, céleri, maïs, cœur de palmier) <b>MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN</b>	Concombres Bio vinaigrette balsamique
Poulet rôti + ketchup	Filet de colin sauce aneth	Veau sauce crème champignons	Croc veggie tomate	Sauté de bœuf Bio façon bourguignonne
Frites Bio	Epinards Bio à la crème	Fondue de poireaux et blé CE2	Penne Bio	Carottes CE2 braisées
Tomme de Savoie	Livarot AOP	Yaourt nature sucré Bio	Gouda Bio	Bûche du Pilat
Fruit Bio	Flan pâtissier	Banane RUP	Fruit de saison HVE	Ile flottante
<b>GOÛTERS</b>				
Pain au lait Jus d'ananas Petit suisse nature + sucre	Pain + confiture Fruit de saison Lait chocolat	Biscuit cookie choco nougatine Compote Lait nature	Pain d'épice Jus de pomme Laitage	Pain + pâte à tartiner Fruit de saison Fromage blanc nature + sucre

LÉGENDE

Label Rouge	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique

24-oct	25-oct	26-oct	27-oct	28-oct
Radis crème ciboulette	Salade de mâche mimosa 	Pizza au fromage	Salade grecque (Concombres, tomates, olives, feta)	Beignet de chou fleur sauce cocktail
Chipolata HVE CE2 	<b>MENU OVO-LACTO-VEGETARIEN</b> Chili végétarien Bio 	Marée fraîche sauce Nantua	Blanquette de veau	Pavé de saumon sauce citron 
Lentilles Bio 		Petits pois très fins CE2	Riz Bio 	Gratin de butternut Bio 
Cantal AOP 	Fromage blanc sucré 	Brie	Petit moulé	Gouda Bio 
Crème chocolat Bio 	Fruit de saison Bio 	Tarte aux pommes	Mousse au citron	Fruit de saison Bio 
<b>GOÛTERS</b>				
Cake aux fruits Fruit de saison Lait nature	Croissant Compote de poires Petit suisse sucré	Pain + beurre Jus d'orange Yaourt nature + sucre	Petits beurre Fruit de saison Laitage	Pain + chocolat Compote Fromage blanc + sucre

## LÉGENDE

Label Rouge	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique