










Menus Thue et Mue

	LUNDI 02/09/2024	MARDI 03/09/2024	MERCREDI 04/09/2024	JEUDI 05/09/2024	VENDREDI 06/09/2024
Entrée	Carottes râpées 				Betteraves vinaigrette 
Plat protidique	Lasagnes bolognaises	Colin pané 		Jambon grill aux lentilles	Boulettes de soja sauce moutarde 
Accompagnement	Plat complet	Ratatouille		Plat complet	Rousties de légumes
Produit laitier		Yaourt sucré 		Cantafras	
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit frais 		Compote de poire	Gâteau au chocolat 

Recette avec du porc

Agriculture biologique



Recette végétarienne











Poisson MSC





Menus Thue et Mue

	LUNDI 09/09/2024	MARDI 10/09/2024	MERCREDI 11/09/2024	JEUDI 12/09/2024	VENDREDI 13/09/2024
Entrée	Crêpe au fromage				Tomates vinaigrette 
Plat protidique	Saute de porc aux p'tits oignons	Paupiette de veau aux haricots blancs		Chunk de poulet ketchup	Colombo de lentilles 
Accompagnement	Haricots verts 	Plat complet		Purée de patate douce	Riz créole 
Produit laitier		Yaourt aromatisé 		Tomme blanche	
Dessert	Fruit frais 	Madeleines 		Salade de fruits exotiques 	Mousse chocolat au lait

Recette végétarienne



Recette avec du porc

Agriculture biologique



Poisson MSC





Menus Thue et Mue

	LUNDI 16/09/2024	MARDI 17/09/2024	MERCREDI 18/09/2024	JEUDI 19/09/2024	VENDREDI 20/09/2024
Entrée		Crêpe au fromage		Melon 	
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Tajine de merguez		Gratiné de poisson au fromage 	Gratin Dauphinois 
Accompagnement	Petits pois	Plat complet		Coquillettes 	Salade verte
Produit laitier	Rondelé				Yaourt sucré 
Dessert	Fruit frais 	Liégeois chocolat		Smoothie fruits exotiques 	Fruit frais

Recette avec du porc

Agriculture biologique



Recette végétarienne










Poisson MSC





Menus Thue et Mue

	LUNDI 23/09/2024	MARDI 24/09/2024	MERCREDI 25/09/2024	JEUDI 26/09/2024	VENDREDI 27/09/2024
Entrée	Taboulé 				Melon 
Plat protidique	Roulé au fromage 	Escalope de volaille à la crème		Saucisse aux haricots blancs	Nugget's de poisson
Accompagnement	Haricots verts 	Pommes rissolées		Plat complet	Coquillettes 
Produit laitier		Camembert		Cantadou	
Dessert	Fruit frais 	Compote de pommes		Fruit frais	Gâteau au yaourt 

Recette avec du porc

Agriculture biologique



Recette végétarienne







Poisson MSC





Menus Thue et Mue

	LUNDI 30/09/2024	MARDI 01/10/2024	MERCREDI 02/10/2024	JEUDI 03/10/2024	VENDREDI 04/10/2024
Entrée		Crêpe au fromage		Coleslaw (carotte, chou) 	
Plat protidique	Palette de porc aux lentilles	Gratiné de poisson au fromage		Boulettes de boeuf sauce barbecue	Nems aux légumes 
Accompagnement	Plat complet	Carottes persillées 		Riz créole	Haricots plats
Produit laitier	Vache qui rit 				Tomme grise
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit frais 		Petits suisse aux fruits 	Cake aux pommes 

Recette avec du porc

Agriculture biologique



Recette végétarienne












Poisson MSC





Menus Thue et Mue

	LUNDI 07/10/2024	MARDI 08/10/2024	MERCREDI 09/10/2024	JEUDI 10/10/2024	VENDREDI 11/10/2024
Entrée	Taboulé 	Carottes râpées 			
Plat protidique	Croq fromager 	Lamelle Kebab méditerranéenne		Rôti de porc au jus 	Pavé de poisson blanc Dieppoise 
Accompagnement	Salsa de légumes	Frites		Jardinière de légumes avec pommes de terre 	Purée de patate douce
Produit laitier				Camembert 	Yaourt sucré
Dessert	Crème dessert chocolat	Compote de pommes 		Fruit frais	Cake poires chocolat 

Recette avec du porc

Agriculture biologique



Recette végétarienne






Poisson MSC





Menus Thue et Mue



	MENU MULTICOLORE	MENU VERT	MENU BLANC	MENU ORANGE	MENU ROUGE
	LUNDI 14/10/2024	MARDI 15/10/2024	MERCREDI 16/10/2024	JEUDI 17/10/2024	VENDREDI 18/10/2024
Entrée		Salade verte Croûtons et fromage			Raita de betteraves 
Plat protidique	Rôti de dinde aux petits oignons	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 		Saucisse sauce rougail	Beignets au calamar
Accompagnement	Beignets de brocolis	Plat complet		Riz paëlla	Ratatouille
Produit laitier	Petit cotentin			Mimolette	
Dessert	Mousse chocolat au lait	Pomme Granny		Smoothie fruits exotiques 	Compote pomme fraise

Recette végétarienne



Recette avec du porc

Agriculture biologique



Poisson MSC

