



Le 1<sup>er</sup> septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre					
Plat protidique					Courmentier de lieu PMD (purée de courgettes et pommes de terre) 
Sa garniture					
Produit laitier					Yaourt nature sucré BIO 
Dessert					Fruit de saison BIO au choix 



Produits locaux



Produits labels  
rouges



Préparé par nos  
équipes



Œufs de poule élevée  
en plein air



Produits issus de  
l'agriculture  
biologique



Poissons issus des  
filières MSC



Plats végétariens














Appellation d'origine  
protégée



Un pain traditionnel est servi  
chaque jour



Du 4 au 8 septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Tomates BIO  Et dés de cantal  Vinaigrette au basilic 		Radis roses et beurre	<b>C'est la fête : Repas de rentrée **</b> Pastèque	
Plat protidique	Sauté de bœuf BIO  Sauce aux olives  <i>Pané graine emmental épinard</i>	Dahl de lentilles corail 	Rôti de dinde LR  sauce miel poivrons  <i>Quenelle sauce tomate</i>	Nuggets de poulet  <i>Nuggets de blé</i>	Emincé de thon sauce fines herbes
Alternative végétarienne					
Sa garniture	Courgettes et pomme noisette	Riz	Semoule BIO  Julienne de légumes	Coquille BIO 	Blé
Produit laitier		Coulommiers BIO 	Yaourt nature BIO local de la bergerie Nationale de Rambouillet 		Saint Paulin
Dessert	Purée de pomme abricot	Fruit de saison 		Lacté saveur chocolat	Fruit de saison



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens


















Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 11 au 15 septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade verte BIO  Des d'emmental			Concombre Et dés de mimolette Vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	Emincé de dinde LR  Jus aux herbes <i>Boulettes de soja tomaté</i>	Médaille de merlu  PMD sauce citron	Omelette aux champignons	Couscous de légumes, fèves et semoule 	Steak haché de bœuf  BIO <i>Quenelle sauce mornay</i>
Alternative végétarienne					
Sa garniture	Haricots verts BIO  à l'ail et  Lentilles locales	Riz BIO  Carottes rondelles	Coquillette  semi-complet Ratatouille	Semoule BIO 	Purée Crécy au curcuma
Produits laitier	Tomme blanche		Yaourt aromatisé BIO  à la vanille	Fromage fondu vache qui rit	
Dessert	Fruit de saison BIO 	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO 	Lacté saveur vanille	Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges) 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Cœufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 18 septembre au 22 septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de tomates Vinaigrette à la moutarde et au basilic 	Céleri râpé		Œuf dur et mayonnaise
Plat protidique	Portion de filet de Hoki  sauce armoricaine	Sauté de Bœuf BIO Sauce paprika persil  <i>Nuggets crisper d'or</i>	Torsades sauce champignon crémé	Blanquette de veau  LR  <i>Boulette lentille sarrasin</i>	Chili sin carne (haché végétal) Et riz BIO
Alternative végétarienne				<i>Boulette lentille sarrasin</i>	
Sa garniture	Petit pois BIO	Carottes bâtonnets au curry Boulgour		Carottes	
Produit laitier	Bûche mélangée		Yaourt nature BIO et sucre	Bleu d'Auvergne AOP 	
Dessert	Purée de pomme coing	Crème dessert a la vanille BIO		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO



Produits locaux



Produits labels  
rouges



Préparé par nos  
équipes



Œufs de poule élevée  
en plein air



Produits issus de  
l'agriculture  
biologique



Poissons issus des  
filiales MSC



Plats végétariens
















Appellation d'origine  
protégée



Un pain traditionnel est servi  
chaque jour



Du 25 septembre au 29 septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pomelos et sucre			Carottes râpées BIO   Et dés d'emmental	Salade verte et oignons frits
Plat protidique	Sauté de dinde LR  Sauce romarin	Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, boulgour 	Rôti de bœuf BIO  au jus  <i>Omelette aux fines herbes</i>	Pavé de colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé 	Quenelle sauce tomate
<i>Alternative végétarienne</i>	<i>Nuggets de blé</i>				
Sa garniture	Penne semi complète BIO 		Purée de potiron et pommes de terre	Haricots beurre persillés	Riz BIO 
Produit laitier	Yaourt nature BIO  et sucre	Carré	Edam BIO 		Fromage blanc aux fruits
Dessert		Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Gâteau aux pommes 	



Produits locaux



Produits labels  
rouges



Préparé par nos  
équipes



Cœufs de poule élevée  
en plein air



Produits issus de  
l'agriculture  
biologique



Poissons issus des  
filiales MSC



Plats végétariens















Appellation d'origine  
protégée



Un pain traditionnel est servi  
chaque jour



Du 2 octobre au 6 octobre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Concombre	Salade de tomates BIO  Et dés de mimolette		<b>** Les Pas Pareilles **</b> Carottes râpées BIO   Vinaigrette au curry 	
Plat protidique	Cuisse de poulet rôti LR  et son jus	Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde)  <i>Omelette aux champignons</i>	Pizza tomate emmental et mozzarella	<b>Pennes sauce au chou-fleur œuf et cantal et brisure de chou-fleur</b>	Beignet de calamar
Alternative végétarienne	<i>Nuggets de blé</i>				
Sa garniture	Purée de courge butternut et pommes de terre BIO 	Carottes à la crème	Salade verte BIO 		Brocolis en persillade et coquille
Produit laitier	Yaourt aromatisé de la bergerie national de Rambouillet 		Petit fromage frais sucre BIO 		Camembert BIO 
Dessert		Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Fruit de saison BIO 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens
















Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 9 octobre au 13 octobre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>**C'est la fête : AUSTRALIE**</b> Salade de mâche betteraves et noix de cajou	<b>**C'est la fête : JAPON**</b> Chou blanc BIO  Vinaigrette sucre soja sésame 	<b>**C'est la fête : COTE D'IVOIRE**</b>	<b>**C'est la fête : FRANCE**</b> Salade de tomates Et dés de cantal 	<b>**C'est la fête : ARGENTINE**</b> Salade iceberg Vinaigrette façon chimichurri 
Plat protidique	Emince de dinde LR  sauce paprika persil <i>Mac&amp;cheese (coquille butternut cheddar)</i>	Riz poêlé de légumes chinoise sauce teriyaki Et Œuf dur <u>Plat complet</u> 	Boulgour à la tomate et légumes racines (plat complet)	Meunière colin d'Alaska  frais	Emincé de bœuf CHAROLAIS Sauce barbecue <i>Chili sin carne (Plat complet)</i>
Alternative végétarienne					
Sa garniture	Coquille et cheddar			Petits pois mijotés	Haricots rouges, maïs et butternut
Produit laitier			Yaourt nature sucré 		
Dessert	Assiette de fruit (pomme orange)	Smoothie ananas passion 	Banane BIO  sauce au chocolat au lait de chef 	Cake nature  et crème de marron	Fromage blanc BIO  et confiture de lait



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée
















Un pain traditionnel est servi chaque jour





Du 16 octobre au 20 octobre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé Vinaigrette au miel 		Céleri rémoulade	Salade de tomates	
Plat protidique	Quiche au légumes 	Saucisse de Strasbourg <i>Boulettes de soja sauce tomate</i>	Rôti de bœuf BIO  au jus <i>Omelette BIO  aux fines herbes</i>	Cordon bleu de volaille <i>Nuggets crisper d'or</i>	Portion de filet de colin PMD  Sauce agrumes
Alternative végétarienne					
Sa garniture	Et salade verte BIO 	Lentilles  mijotées	Penne semi-complet  BIO  et emmental râpé	Poêlée brocolis tomates et champignons	Riz
Produit laitier		Yaourt aromatisé BIO  à la framboise			Tomme blanche
Dessert	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO 	Purée de pommes locales à la cannelle 	Fromage blanc sucré différemment Miel	Fruit de saison BIO 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Cœufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée


















Un pain traditionnel est servi chaque jour





Du 23 octobre au 27 octobre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade verte BIO  Vinaigrette aux agrumes 	Velouté de potiron et à la vache qui rit 	Chou rouge Et dés de brebis	
Plat protidique	Bœuf braisé BIO  Sauce chasseur	Dahl de lentilles corail 	Jambon de dinde LR 	Poulet rôti LR  et ketchup	Filet de colin d'Alaska PMD pané frais 
Alternative végétarienne	<i>Pané graine emmental épinard</i>		<i>Quenelle sauce champignon</i>	<i>Nuggets de blé</i>	
Sa garniture	Haricots verts BIO à l'ail et pomme vapeur 	Riz	Macaroni au gratin et emmental râpé	Purée de patate douce	Semoule BIO  et ratatouille
Produit laitier	Yaourt nature et sucre				Saint nectaire AOP 
Dessert	Fruit de saison BIO 	Crème dessert au caramel	Fruit de saison BIO 	Cake au chocolat 	Fruit de saison BIO 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Cœufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Le 30 octobre et 31 octobre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Pomelos et sucre			
Plat protidique	Omelette nature 	Emincé de saumon sauce crème			
Sa garniture					
<i>Alternative végétarienne</i>	Torsade sauce tomate	Gratin d'épinards et pomme de terre			
Produit laitier	Fromage frais Cantafrais	Yaourt aromatisé BIO vanille			
Dessert	Fruit de saison BIO				



Produits locaux



Produits labels  
rouges



Préparé par nos  
équipes



Œufs de poule élevée  
en plein air



Produits issus de  
l'agriculture  
biologique



Poissons issus des  
filiales MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine  
protégée



Un pain traditionnel est servi  
chaque jour