



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 02 au 06 Septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>BACK to SCHOOL</b> C'est la rentrée !	<b>LE JOUR DU Végé</b> Concombre et brebis	Pizzas	Carottes* râpées et mimolette	<b>Cocktail de rentrée</b> Sunset mocktail
Nuggets de volaille ketchup	<b>Papillons à l'italienne bio</b> et emmental râpé	<b>Boulettes de bœuf bio</b> et sauce provençale	<b>Emincé de volaille bio</b>	Colin gratiné au fromage
Courgettes* bio à la ciboulette		Pommes campagnardes	<b>Semoule bio</b>	<b>Petits pois bio saveur jardin</b>
Camembert		Fromage frais sucré		Fromage fondu Président
<b>Fruits de saison bio</b>	<b>Purée de pommes fraises cassis bio</b>	<b>Fruit de saison bio</b>	Mousse au chocolat	Cake framboises et spéculoos
Pain au chocolat Purée de pommes	Pain de notre boulanger Petit moulé nature	<b>GOUTER</b> Biscottes Fraidou	Pain de notre boulanger Pâte à tartiner	Cookie bio Fromage blanc aux fruits

## NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande 
 Label rouge 
 Bleu Blanc Cœur 
 Indication géographique protégée 
 Viande d'origine France 
 Nouvelles recettes 
 Agriculture biologique 
 Pêche durable 
 Appellation d'origine protégée 
 Spécialité du chef 
 Plat végétarien 
 Production locale 
 \*issu de notre légumerie



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p>		<p>Tomate* croque sel</p>	<p>Concombre Vinaigrette</p>	<p><b>LE JOUR DU VÉGÉ</b></p> <p>Taboulé bio </p>
<p> </p> <p>Macaronis bio et bolognaise bio</p> <p>et emmental râpé</p>	<p></p> <p>Escalope de dinde bobotie</p>	<p>Colin pané et citron</p>	<p></p> <p>Sauté de veau sauce blanquette </p>	<p> Gâteau d'œuf sauce provençale </p>
	<p>Carottes vichy*</p>	<p>Ecrasé pommes de terre Ducasse</p>	<p>Riz bio </p>	<p>Ratatouille</p>
<p></p>	<p>Croc lait</p>	<p>Brie à la coupe</p>		<p></p>
<p>Fruits de saison bio</p>	<p></p> <p>Compote pommes coing bio</p>	<p>Fruit de saison bio </p>	<p> Liégeois chocolat</p>	<p> Yaourt aromatisé</p>
<b>GOUTER</b>				
<p>Gauffre Purée Pomme abricot </p>	<p></p> <p>Pain de notre boulanger Confiture à la fraise</p>	<p>Pain au lait Chocolat</p>	<p></p> <p>Pain de notre boulanger Edam à la coupe</p>	<p></p> <p>Cake framboise spéculos Fruit de saison </p>

## NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande  
 Label rouge  
 Bleu Blanc Cœur  
 Indication géographique protégée  
 Viande d'origine  
 Nouvelles recettes  
 Agriculture biologique  
 Pêche durable  
 Appellation d'origine protégée  
 Spécialité du chef  
 France Plat végétarien  
 Production locale  
 \*issu de notre légumerie



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

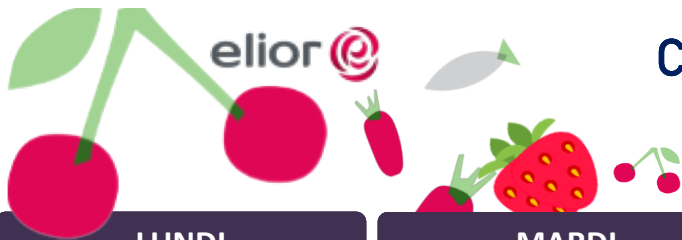


Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates bio et croûtons vinaigrette à l'échalote	LE JOUR DU <b>Carottes*</b> râpées vinaigrette au persil		Trio de crudités vinaigrette au basilic
<b>Emincé de volaille bio à la dijonnaise</b>	Colin crumble	<b>Pâtes farcies aux fromages bio et sauce tomate bio</b> et emmental râpé	Crêpe jambon fromage	Sauté de bœuf sauce basquaise
<b>Courgettes*</b> bio à la ciboulette	<b>Petits pois bio saveur jardin</b>		<b>Haricots vert bio saveur jardin</b>	Frites Ketchup
<b>Tomme blanche bio à la coupe</b>		Flan nappé au caramel	Petit moulé nature	
Fruits de saison	Yaourt nature sucré	<b>Fruits de saison bio</b>	Purée de <b>pommes*</b> et miel	<b>Fruits de saison bio</b>
Croissant Yaourt aux fruits	Pain de notre boulanger Purée pommes fraises cassis	<b>GOUTER</b> Biscottes Vache qui rit bio	Pain de notre boulanger Confiture d'abricot	Cake citron Fromage blanc aux fruits

## NOS APPROVISIONNEMENTS

- Race à viande
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Indication géographique protégée
- Viande d'origine France
- Nouvelles recettes
- Agriculture biologique
- Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Spécialité du chef
- Plat végétarien
- Production locale
- \*issu de notre légumerie**



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 23 au 27 Septembre 2024



LUNDI	MARDI <small>LE JOUR DU Végé</small>	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Concombre* bio <i>Vinaigrette</i>	Rosette et beurre	Céleri râpé bio et mayonnaise bio
Haché de bœuf au jus	Omelette au fromage bio	Quenelles de volaille sauce tomate basilic	Pennes sauce fromagère à la dinde <i>et emmental râpé</i>	Cordon bleu
Carottes* à l'ail	Pommes de terre bio et épinards bio à la crème	Brunoise de légumes persillées		Purée de potiron
Saint Paulin bio à la coupe	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais aux fruits		Yaourt nature sucré
Fruits de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Cake vanille	
Pain au chocolat Fromage blanc aux fruits	Pain de notre boulanger Miel	<b>GOUTER</b>		Galette st Michel Fruit de saison bio
		Gressins Tomme noire à la coupe	Pain de notre boulanger Croc lait	

## NOS APPROVISIONNEMENTS

