

MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 36- DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière	Rôti de dinde en sauce	Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Purée	Boullghour	Coulommiers	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Fromage blanc	Mimolette	Fruit de saison	Yaourt sucré
	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Banane
S/V: Spaghetti au thon				S/P: Roulade de volaille

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Pastèque	Melon	Oeuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf à l'orientale	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Grignotine de porc*	Nuggets de poisson
Riz	Cookie	<u>Petit suisse sucré</u>	Légumes du pot	Macaroni au beurre
Yaourt aromatisé		Quatre Quart	<u>Vache qui rit</u>	Petit suisse aux fruits
<u>Crème dessert chocolat</u>			Fruit de saison	Fruit de saison
			S/P : Sauté de poulet	

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Légumes du pot: Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Paté en croute de volaille	Sardine à l'huile	Salade Athéna	Pizza au fromage
Sauté de bœuf aux oignons	Poisson pané 	Crêpinette au jus*	Rôti de veau au thym	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Jardinière de légumes 	Epinards à la crème	Pommes quartiers	Fromage blanc 
<u>Kiri</u>	Brie	<u>Bleu</u> 	Fromage ovale	Palet breton
<u>Fruit de saison</u> 	Banane	Tarte au flan 	<u>Fruit de saison</u> 	
		S/P: Filet de poulet grillée		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* - Plat contenant du porc -

MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*		Pâté de volaille
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz	Chipolatas aux herbes*		Aiguillettes de colin aux céréales
Tortis	Edam	Pommes rôstis		Epinards à la crème
Vache qui rit	Fruit de saison	<u>Petit suisse aux fruits</u>		Fromage frais nature
<u>Fruit de saison</u>		Ananas au sirop		<u>Liégeois au chocolat</u>
		S/P: Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes		S/P: Tarte au fromage

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Salade de riz niçois 	Concombres vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise 
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu	Bœuf mironton 	Colin gratiné au fromage 	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés 	Jardinière de légumes 	Petits pois et carottes	Semoule	Haricots verts
Fruit de saison	<u>Saint-Nectaire</u>	<u>Fromage frais nature</u>	<u>Brie</u>	<u>Cantal</u>
	Gélatifié au chocolat	Mousse à la framboise 	<u>Banane</u> 	<u>Muffin au chocolat</u> 

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Quiche lorraine*	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Haricots beurre	Purée	Petits pois	
<u>Carré de l'Est</u>	<u>Yaourt nature</u> 	Brie 	Petit suisse aromatisé 	Emmental
Fruit de saison 	<u>Fruit de saison</u> 	<u>Salade de fruits frais</u>	Fruit de saison 	Eclair au chocolat
			S/P: Tarte au fromage	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre	Salade verte	Surimi mayonnaise
Nuggets de poulet	Moules	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (pc) (nouvelle recette)	Merguez grillées
Julienne de légumes	Macaroni	Légumes façon wok	Petit suisse sucré	Haricots verts
Croc 'Lait	<u>Boursin ail et fines herbes</u>	Kiri	Croissant aux pommes	Yaourt aromatisé
<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Fruit de saison</u>	Marbré au chocolat		Banane

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre
Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Boulghour</p> <p>Fromage frais sucré </p> <p><u>Crème dessert vanille</u></p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Œuf dur</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Banane </p> <p></p>	<p>Salade verte </p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>REPAS HALLOWEEN</p>	<p></p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc