



Semaine du 2 au 6 Septembre 2024

ECOLE DU BOURG

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pâté de campagne	Taboulé			Œuf dur et dosette mayannaise
Plat	Lasagnes bolognaise	Poisson pané		Jambon grill HVE sauce Dijonnaise	Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO
Accompagnement		Haricots verts BIO		RIZ Bio	
Produit laitier	Mousse chocolat au lait	Fruit frais		Mimolette	Edam BIO
Dessert				Gâteau aux courgettes et chocolat	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs





Semaine du 9 au 13 Septembre 2024

ECOLE DU BOURG



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	jeudi	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise au thon	Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)		Terrine de poisson mayonnaise	Melon
Plat	Sauté de porc à l'estragon	Boulettes de boeuf BIO sauce estragon		Chunk de poulet et dosette ketchup	Dos de colin MSC à la crème de curry
Accompagnement	Petits pois BIO	Haricots beurre	•	Pâtes	Purée de carottes
			,	2.11	
Produit laitier	Pêche au sirop	Brie pointe BIO		Cake ananas coco	Fruit frais
Dessert					

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs





Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

ECOLE DU BOURG

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée				Melon	Concombres tomates et maïs vinaigrette
Plat	Cordon bleu de volaille	Paupiette de volaille sauce poivron		Merguez sauce barbecue	Oeufs durs Florentine
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Haricots verts		Pâtes	Purée d'épinards et pommes de terre BIO
Produit laitier	Gouda BIO	Brie pointe BIO		Arlequin de fruits coupelle	Riz au lait
Dessert	Beignet fourré	Fruit frais			

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs





Semaine du 23 au 29 Septembre 2024

ECOLE DU BOURG

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Cervelas nature			Carottes râpées	Tomates nature
Plat	Sauté de volaille BIO sauce champignons	Saucisse de Toulouse HVE		Haché au boeuf sauce poivre	Langue de boeuf sauce madère
Accompagnement	Haricots verts BIO	Frites au four		Poêlée de légumes	Pâtes
Produit laitier	Camembert BIO	Gouda		Dessert lacté vanille	Cake pépites de chocolat
Dessert		Fruit frais			

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs





Semaine du 30 Septembre au 4 Octobre 2024

ECOLE DU BOURG

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre au pesto			Pâté de campagne nature	Coleslaw
Plat	Palette de porc aux lentilles (plat complet)	Boulettes de boeuf BIO au poivre		Poulet rôti	Gratiné de poisson au fromage
Accompagnement		Semoule		Riz BIO	Epinards BIO béchamel et pommes de terre BIO
Produit laitier	Vache qui rit	Fromage frais nature BIO et dosette de sucre		Arlequin de fruits coupelle	Gâteau aux pommes
Dessert		Mimolette			

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Recette avec du porc	Agriculture biologique	Recette végétarienne
----------------------	------------------------	----------------------





Semaine du 7 au 11 Octobre 2024

ECOLE DU BOURG

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Œuf dur et dosette mayonnaise	Crevettes Bouquet beurre			Sardine à l'huile
Plat	Pilons de poulet basquaise	Lamelle Kebab méditerranéenne		Croustillant fromager	Curry de poisson à l'indienne
Accompagnement	Ratatouille	Pommes rissolées		Poêlée campagnarde	Pâtes
Produit laitier	Brie pointe	Fruit frais		Yaourt fruit mixé fraise BIO	Flan nappé caramel
Dessert	Poire au sirop			Eclair vanille	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs





Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

ECOLE DU BOURG

La Semaine du Goût en couleur

	LUNDI MULTICOLORE	MARDI VERT	MERCREDI BLANC	JEUDI ORANGE	VENDREDI ROUGE
Entrée	Cervelas nature	Carottes râpées		Velouté de carottes	Œuf dur et dosette mayonnaise
Plat	Sauté de porc à l'estragon	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate		Saucisse sauce rougail HVE	Beignets au calamar sauce ketchup
Accompagnement	Gratin de choux fleurs BIO			Riz paëlla végétarien BIO	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt velouté aux fruits	Pomme BIO		Arlequin de fruits coupelle	Cake Saveur Fraise
Dessert					

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs





Semaine du 4 au 8 Novembre 2024

ECOLE DU BOURG

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Velouté de légumes variés BIO		Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)	Tomates
Plat	Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup	Poulet rôti		Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO	Pavé de poisson blanc Dieppoise
Accompagnement	Petits pois BIO	Frites au four			Epinards nature
Produit laitier	Rondelé Ail et Fines Herbes	Tomme noire		Bûchette de chèvre mélange	Eclair au chocolat
Dessert	Ananas au sirop				

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Recette avec du porc	Agriculture biologique	Recette végétarienne
----------------------	------------------------	----------------------