



MENU HAUTEFEUILLE



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées		Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière		Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Purée		Coulommiers	Petits pois-carottes
Pâtisserie	<u>Fromage blanc</u>		Fruit de saison	<u>Tartare nature</u>
	<u>Fruit de saison</u>			<u>Compote de pommes</u>
S/V: Spaghetti au thon				S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce

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/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc





MENU HAUTEFEUILLE




SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024


LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade fleurette	Pastèque 		Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette 
Sauté de veau marengo	Raviolini tomates mozzarella (PC)		Grignotine de porc*	Nuggets de poisson
Riz	Cookie		Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
<u>Emmental</u>			<u>Vache qui rit</u>	<u>Boursin nature</u>
<u>Crème dessert chocolat</u>			<u>Ile flotante</u>	<u>Compote de pommes-abricots</u>
S/V: Pané fromager			S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella	


 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 fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
Sauce marengo: Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

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






- * Plat contenant du porc



MENU HAUTEFEUILLE



SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Tarte tomate chèvre		Salade Athéna	Pizza au fromage
Sauté de bœuf aux oignons	Poisson pané 		Rôti de veau au thym	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Ratatouille et pommes de terre		Ebly	
<u>Kiri</u>	<u>Vache Picon</u>		<u>Petit moulé</u>	Fromage blanc 
<u>Fruit de saison</u> 	<u>Crème dessert vanille</u>		<u>Fruit de saison</u> 	Palet breton 
S/V: Poisson meunière			S/V: Boulettes de sarrasin	



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

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

* Plat contenant du porc



MENU HAUTEFEUILLE



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées			Quiche*
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz			Colin poêlé au beurre
Beignets de chou fleur	Edam			Epinards à la crème
<u>Camembert</u>	Fruit de saison			<u>Gouda</u>
<u>Fruit de saison</u>				<u>Liégeois au chocolat</u>
S/V: Poisson en sauce				S/V: 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/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU HAUTEFEUILLE



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pâté en croûte*		Endives aux poires	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons		Filet de lieu beurre blanc	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes		Bouloghour à la tomate	Haricots verts
Fruit de saison	<u>Saint-Nectaire</u>		<u>Brie</u>	<u>Cantal</u>
	<u>Fruit de saison</u>		<u>Banane</u>	<u>Muffin au chocolat</u>
	S/P: Pâté de volaille en croûte S/V: Pommes de terre ciboulette / Poisson en sauce			S/V: Croustillant 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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc




MENU HAUTEFEUILLE



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Crêpe au fromage		Salade surprise	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière 		Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Poêlée de légumes		Petits pois	
<u>Carré de l'Est</u>	<u>Yaourt nature</u> 		<u>Cheddar</u>	Emmental
<u>Compote de pommes</u>	<u>Fruit de saison</u> 		<u>Liégeois vanille</u>	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate			S/V: Steak haché au thon	

 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 surprise: Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU HAUTEFEUILLE



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