

MENU JOUARRE



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	Carottes au jus	Coulommiers	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Livarot	<u>Mimolette</u>	Fruit de saison	Yaourt sucré
	<u>Fruit de saison</u>	<u>Mousse au chocolat</u>		Banane
S/V: Spaghetti au thon		S/V: Poisson pané		S/P: Roulade de volaille 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 JOUARRE



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Pastèque	Melon	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf à l'orientale	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Petit salé aux lentilles* (PC)	Grignotine de porc*	Nuggets de poisson
Riz	Cookie	Saint-Nectaire	Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
Yaourt aromatisé		Quatre Quart	<u>Vache qui rit</u>	Petit suisse aux fruits
<u>Crème dessert chocolat</u>			<u>Ile flotante</u>	Fruit de saison
S/V: Pané fromager		S/P: Rôti de dinde aux lentilles (pc) S/V: Poisson en sauce	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:

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 JOUARRE



SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Tarte tomate chèvre	Endives aux noix	Betteraves à l'échalotte	Pizza au fromage
Escalope viennoise	Poisson pané 	Filet de poulet grillée	Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Ratatouille et pommes de terre	Epinards à la crème	Pommes quartiers	
Tomme blanche	Brie	Yaourt au sucre de canne	Fromage ovale	Fromage blanc 
<u>Fruit de saison</u> 	Banane	Tarte au flan 	Donuts	Palet breton 
S/V: Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce	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:

- 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 JOUARRE



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*		Quiche*
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz	Chipolatas aux herbes*		Colin poêlé au beurre
Tortis		Pommes rôtis		Chou-fleur et brocolis
Vache qui rit	Edam	<u>Petit suisse aux fruits</u>		Fromage frais nature
Mousse aux marrons	Fruit de saison 	<u>Fruit de saison</u>		<u>Liégeois au chocolat</u>
S/V : Poisson en sauce		S/P : Rouleau de volaille / Saucisses de volaille aux herbes S/V : Chou rouge aux pommes / Poisson fumé		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/V: Sans Viande **S/P**: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU JOUARRE



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	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Colin gratiné au fromage	Boulettes d'agneau au curry
Yaourt aux fruits mixés	Jardinière de légumes	Fromage frais nature	Boulghour à la tomate	Haricots verts
Fruit de saison	<u>Saint-Nectaire</u>	Mousse à la framboise	<u>Brie</u>	Yaourt aromatisé
	Gélifié au chocolat	S/P S/V : Pizza au fromage	<u>Banane</u>	<u>Muffin au chocolat</u>
	S/V: Poisson en sauce			S/V: Croustillant 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:

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

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 JOUARRE



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Salade surprise	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Haricots beurre	Purée	Beignets de brocolis	
Brebicrème	Yaourt nature 	Brie 	Petit suisse aromatisé 	Emmental
Fruit de saison 	Flan chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate		S/V: Poisson en sauce	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:

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



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



MENU JOUARRE



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Tarte au fromage	Salade verte		
Rougail de saucisse fumée*	Œuf dur	Filet de colin gratiné au fromage		
Lentilles vertes	Epinards à la crème	Purée		
Fromage frais sucré	Banane	Yaourt aromatisé		
Fruit de saison		Mousse au café		
S/P: Saucisse de volaille S/V: Falafel en sauce				

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