



MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Spaghetti bolognaise (PC) </p> <p>Chantailou</p> <p>Pâtisserie </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Colin meunière </p> <p>Purée</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Rôti de dinde en sauce</p> <p>Boulghour</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Omelette Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>	<p>Aiguillettes de poulet à la crème</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Banane</p> <p>S/P: Roulade de volaille</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Roulé abricots	Madeleine	Gaufrette chocolat	Pain au lait
Petit suisse sucré	Jus d'orange	Yaourt à boire à la fraise	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits



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
Sauté de veau marengo	Pastèque  Raviolini tomates mozzarella (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Crêpe au fromage	Nuggets de poisson
Riz			Grignotine de porc*	Gratin Daupinois
Emmental		Petit suisse sucré	Beignets de chou-fleur	Petit suisse aux fruits
Crème dessert chocolat	Cookie 	Quatre Quart	Ile flotante	Fruit de saison
			S/P : Sauté de poulet	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gaufre	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briolette au lait aux pépites de chocolat
Jus de pommes	Yaourt a boire vanille	lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé



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/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc





MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Merlu sauce provençale </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Banane</p>	<p>Crêpinette au jus*</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P: Filet de poulet grillée</p>	<p>Salade Athéna</p> <p>Steak haché de bœuf au paprika</p> <p>Ebly</p> <p>Donuts</p>	<p>Omelette basquaise</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Palet breton </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Cake fourré abricots	Cake fourrée au chocolat	Galette bretonne	Pain au chocolat 
Fromage blanc sucré	Compote de pommes	Yaourt à boire à l'abricot	Jus de pommes	Compote de pommes


 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






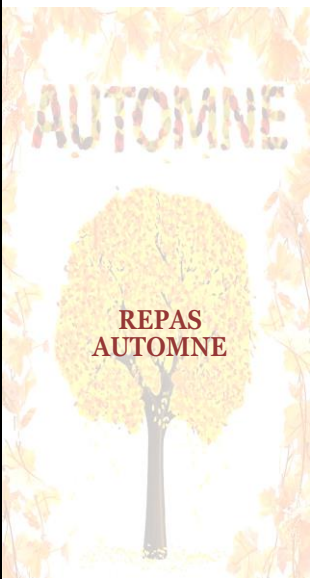



S/P: Sans Porc









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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Tortis</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Jambon de dinde aux petits légumes</p>	<p>Tomate farcie veggie Riz</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Bœuf façon moussaka (pc) </p> <p>Maroilles </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Roulade de volaille</p>		<p>Quiche*</p> <p>Aiguillettes de colin  aux céréales</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>S/P: Tarte au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine</p> <p> Yaourt aromatisé</p>	<p>Petit beurre breton</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p>	<p>Roulé au chocolat</p> <p>Jus multi fruits </p>	<p>Briochette au lait aux pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</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