



MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette			
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Colin gratiné au fromage 	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés 	Jardinière de légumes 	Croc' lait	Semoule	Jeunes carottes caramélisées
Fruit de saison 	Fruit de saison	Mousse à la framboise 	Brie	Yaourt aromatisé
		S/P: Pizza au fromage	Banane 	Muffin au chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake carré nature	Cake fourré chocolat 	Madeleine	Palmiers	Pain au chocolat
Lait chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré



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



MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poulet rôti</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Brebicrème</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Quenelles de brochet Nantua</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Boulettes de bœuf à la Hongroise </p> <p>Purée</p> <p>Cantadou</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Steak haché ketchup </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Cheddar</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/P: Tarte au fromage</p>	<p>Chili végétarien (PC)</p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p> 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Roulé abricots	Madeleine	Gaufrette chocolat	Pain au lait
Petit suisse sucré	Jus Dorange	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:

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



MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gaufre	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Jus de pommes	Yaourt à boire à la vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé

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



MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre Gouda Mousse au chocolat	Moules Frites Boursin ail et fines herbes Fruit de saison	Sauté de poulet façon thai Légumes façon wok Kiri Marbré au chocolat	Parmentier végétarien (pc) (nouvelle recette) Petit suisse sucré Croisillon aux pommes 	Merguez grillées Ratatouille et pommes de terre Tomme blanche Compote Pommes-poirs
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat Fromage blanc sucré	Cake fourré abricots Compote de pommes	Cake fourré chocolat Yaourt à boire à l'abricot	Galette bretonne Jus de pommes	Pain au chocolat 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:

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



MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rougail de saucisse fumée*</p> <p>Boulghour</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/P: Saucisse de volaille</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cœuf dur</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Banane </p> 	<p>Brandade de poisson (PC) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS HALLOWEEN</p> 	<p>1er NOVEMBRE TOUSSAINT</p> 
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>	

-  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

JEUDI 31 OCTOBRE 2024

HALLOWEEN

**RACINES MALEFIQUES
A LA BAVE DE CRAPAUD**

(Salade coleslaw)

DOIGTS EN SANG*

(Knacki *et ketchup)

CHAUDRON DE LA SORCIERE
(Pâtes tricolores aux légumes oubliés)

DESSERT DES VAMPIRES
(Fromage blanc et coulis de fruits rouges)