

apériode du 2 septembre au 1er novembre

Menu de rentrée
100% Local

<p>lundi 02 septembre</p> <p>Carottes locales bio râpées vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde BBC sauce paprika doux</p> <p>Pâtes bio locales</p> <p>Ptit Trôo local de la laiterie de Montoirs</p> <p>Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac</p>	<p>mardi 03 septembre</p> <p>Salade de pommes de terre tomates et mais vinaigrette</p> <p>Boulettes au boeuf sauce tomate</p> <p>Haricots verts persillés CE2 au beurre</p> <p>Petit Cotentin</p> <p>Purée de pommes HVE</p>	<p>jeudi 05 septembre</p> <p>Betteraves bio vinaigrette à l'échalote</p> <p>Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Nectarine</p>	<p>vendredi 06 septembre</p> <p>Concombre local à la crème</p> <p>Filet de colin MSC sauce nautica</p> <p>Carottes bio au beurre</p> <p>Edam bio</p> <p>Gâteau au yaourt maison</p>
---	---	--	--

<p>lundi 09 septembre</p> <p>Melon</p> <p>Roti de porc label rouge</p> <p>Petits pois CE2 et carottes</p> <p>Camembert bio</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>mardi 10 septembre</p> <p>Salade de pâtes bio au pesto tomate</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Épinards hachés CE2 à la béchamel</p> <p>Mincelatte bio</p> <p>Pomme HVE</p>	<p>jeudi 12 septembre</p> <p>Mackdoine CE2 mayonnaise</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage de chèvre local</p> <p>Banane bio</p>	<p>vendredi 13 septembre</p> <p>Tomates HVE vinaigrette</p> <p>Emincé de cuisse de poulet sauce kebab</p> <p>Pommes de terre au beurre</p> <p>Gouda</p> <p>Ananas au sirop à la grenadine</p>
---	---	--	--

<p>lundi 16 septembre</p> <p>Concombre local vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Roti de boeuf bio sauce ketchup</p> <p>Brocolis bio au beurre</p> <p>Salut Morêt bio</p> <p>Yaourt aromatisé local vrac</p>	<p>mardi 17 septembre</p> <p>Tomates HVE vinaigrette au basilic</p> <p>Gratin de pâtes bio</p> <p>au dés de jambon</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Poire HVE</p>	<p>jeudi 19 septembre</p> <p>Taboulé à la menthe à la semoule bio</p> <p>Nuggets de blé et citron</p> <p>Haricots verts persillés CE2</p> <p>Emmental bio</p> <p>Raisin</p>	<p>vendredi 20 septembre</p> <p>Salade marocaine (pois chiche poltron tomate et échalote vinaigrette)</p> <p>Colin MSC sauce tomate, mayonnaise aromatisée et huile d'olive</p> <p>Riz sauvage</p> <p>Brûlé crême</p> <p>Gâteau à la fleur d'oranger et aux dattes</p>
--	--	--	---

<p>lundi 23 septembre</p> <p>Salade coleslaw aux carottes bio</p> <p>Roti de porc label rouge</p> <p>Lentilles bio au jus</p> <p>Carré de Liqueuil</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>mardi 24 septembre</p> <p>Salade de riz bio emmental et tomates</p> <p>Omelette MEA</p> <p>Épinards hachés CE2 à la béchamel</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de fruits HVE</p>	<p>jeudi 26 septembre</p> <p>Batavia locale et vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>de boeuf</p> <p>Fromage blanc sucré local (vrac)</p> <p>Banane bio</p>	<p>vendredi 27 septembre</p> <p>Radis longs locaux et beurre 1/2 sel</p> <p>Filet de poisson meuniers MSC et citron</p> <p>Carottes bâtonnets CE2</p> <p>Vache picon</p> <p>Semoule au lait (lait local)</p>
---	--	--	---

<p>lundi 30 septembre</p> <p>Salade de pâtes bio locales à la mériçonnaise</p> <p>Boulettes au porc sauce épices du soleil</p> <p>Haricots verts CE2 au beurre</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pomme locale HVE</p>	<p>mardi 01 octobre</p> <p>Tomates vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Curry de patates douces</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage de chèvre local</p> <p>Flan nappé vanille</p>	<p>jeudi 03 octobre</p> <p>Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes</p> <p>Brandade</p> <p>de colin MSC</p> <p>Gouda bio</p> <p>Poire CE2</p>	<p>vendredi 04 octobre</p> <p>Concombre HVE vinaigrette</p> <p>Emincé de poulet au romarin</p> <p>Chou fleur CE2 persillé</p> <p>Vache de lait bio</p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat maison</p>
--	---	---	--

Produit local Produit bio IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

apériode du 2 septembre au 1er novembre

<p>lundi 07 octobre</p> <p>Batavia locale et croûtons</p> <p>Dalé de lentilles bio localisées</p> <p>Riz créole</p> <p>Vache au rôt bio</p> <p>Pomme locale HVE</p>	<p>mardi 08 octobre</p> <p>Salade de pommes de terre et mais</p> <p>Roti de porc label rouge sauce moutarde</p> <p>Carottes CE2 persillées</p> <p>Ptit Trôo de la laiterie de Montoirs (local)</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>jeudi 10 octobre</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Raisin</p>	<p>vendredi 11 octobre</p> <p>Carottes râpées bio locales vinaigrette</p> <p>Roti de boeuf bio et ketchup</p> <p>Brocolis bio persillés</p> <p>Tomme grise</p> <p>Flan cuisiné par nos chefs</p>
--	--	--	---

Rencontres du goût - Street food street good

<p>lundi 14 octobre</p> <p>Salade iceberg locale et vinaigrette</p> <p>Mac & Cheese (aux pâtes bio)</p> <p>à la courge Butternut et au petit Trôo (local)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Poire HVE</p>	<p>mardi 15 octobre</p> <p>Salade coleslaw bio</p> <p>Fish (MSC)</p> <p>& Chips sauce tartare</p> <p>Biscuit</p> <p>Milkshake au chocolat</p>	<p>jeudi 17 octobre</p> <p>Oeuf dur MEA mayonnaise</p> <p>Poke Bowl</p> <p>Automnal</p> <p>Camembert bio</p> <p>Banane bio</p>	<p>vendredi 18 octobre</p> <p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Nouilles chinoises au poulet</p> <p>Crème anglaise locale</p> <p>Brownie aux noix</p>
--	--	---	--

<p>lundi 21 octobre</p> <p>Salade de pommes de terre façon piémontaise</p> <p>Saucisse fumée</p> <p>Haricots verts persillés CE2</p> <p>Emmental bio</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>mardi 22 octobre</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet BBC sauce aux épices espagnoles</p> <p>Riz bio créole</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Poire HVE</p>	<p>jeudi 24 octobre</p> <p>Potage de potiron</p> <p>Nuggets de blé et citron</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Petit Cotentin</p> <p>Banane bio</p>	<p>vendredi 25 octobre</p> <p>Salade iceberg locale et vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la bolognaise de boeuf</p> <p>Bûche de chèvre local</p> <p>Compote de pommes bio</p>
---	---	---	--

Repas Halloween

<p>lundi 28 octobre</p> <p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Chou fleur HVE à la béchamel</p> <p>Edam</p> <p>Flan vanille</p>	<p>mardi 29 octobre</p> <p>Salade coleslaw bio</p> <p>Flan au fromage maison</p> <p>Pommes Rosti</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>jeudi 31 octobre</p> <p>Soupe d'hémoglobine</p> <p>Rôti de zombie sauce fantôme</p> <p>Jack-o-lantern s'est pris une patate</p> <p>Saint paulin guillotiné</p> <p>Dessert fétiche de la famille Addams</p>	<p>vendredi 01 novembre</p> <p>Férié</p>
--	---	--	---

Produit local Produit bio IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements