



Du Lundi 2 au Vendredi 6 Septembre 2024

AB 1 menu bio par semaine

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Tomate (entière)	Carottes râpées (bio et locales) Vinaigrette	Salade de pâtes (blé) surimi et mayonnaise	Entrée chaude Acras à la mortue	Mortadelle #
H2					
H3					
H4					
V1	Viande bolognaise	Boulettes d'agneau (bio) Sauce citron		Jambon blanc #	Coeur de merlu sauce crème
S/P					
V3			Rôt de dinde sauce aux herbes		
VG					
L1	Macaronis (blé)	Purée (bio)	Ratatouille		Pommes vapeur
L2			Blé	Printanière de légumes	
L3					
F1	Emmental râpé (lait)	Fromage frais sucré aux fruits (lait bio)			
F2				Yaourt nature sucré (lait)	Edam, coeur de dame (lait)
D1	Cake chocolat coco (farine locale)	Fruit de saison (bio)	Mousse (lait) savour chocolat au lait	Madeleine	Compote de pomme
D2			Fruit de saison		
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

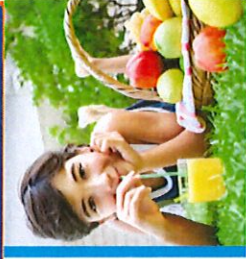
Menu GEMRCN

Contient du porc





Du Lundi 9 au Vendredi 13 Septembre 2024



AB 1 menu bio par semaine

AB 1 menu bio par semaine

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne #	Concombre (à couper)	Salade (bio)	Taboulé (semoule, tomate, maïs, poivrons)
H2					
H3					
H4					
V1	Chipolatas # au jus		Boulettes au boeuf sauce basquaise		
S/P					
VG		Rôti de porc # sauce colombo		Sauté de boeuf sauce au thym	Pavé de colin d'Alaska sauce tomate allée
L1	Potatoes		Semoule		
L2		Flageolets		Courgettes	Riz
L3					
F1	Fromage frais sucré au lait entier (lait)	Spécialité fromagère froidou		Fromage frais sucré aux fruits (lait bio)	
F2			Fromage à pâte pressée miniolette (lait)		
D1	Palmer (sachet de 2)			Gâteau façon financier (farine locale)	Liegeois (lait) saveur chocolat
D2		Fruit de saison	Crème dessert (lait) saveur vanille		Fruit de saison
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

Contient du porc



Du Lundi 16 au Vendredi 20 Septembre 2024



1 menu bio par semaine

La Nouvelle Aquitaine



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Tartinade oeuf ciboullette		Saucisson ail blanc #	Melon	Concombre (à couper)
H2		Radis			
H3					
H4					
V1		Omelette (bio) Sauce provençale	Paupiette de veau sauce chasseur	Aiguillette de poulet sauce axoa (tomate, poivrons, paprika)	
S/P					
V3	Sauté de dinde aux olives				Rôti de bœuf sauce jus
VG					
L1				Riz	
L2	Petits pois	Semoule	Coquillettes (blé) sauce tomate		Haricots beurre
L3					
F1		Gouda (bio)	Fromage frais sucré (type fromage blanc) (lait)	Fromage frais sucré au lait entier (lait)	
F2	Coulommiers à la coupe (lait)	Yaourt sucré aromatisé (lait)			Saint Nectaire AOP
D1	Fruit de saison			Cake aux noix (farine locale)	Mini choux pâtisseries
D2			Fruit de saison		
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

Contient du porc





Du Lundi 23 au Vendredi 27 Septembre 2024

AB 1 menu bio par semaine

Stock d'hiver



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Carottes râpées (bio) vinaigrette aux herbes	Tomate (entière)		Betteraves vinaigrette	Macédoine mayonnaise
H2			Céleri frais mayonnaise		
H3					
H4					
V1	Pennes (bio) Sauce gouda/cheddar/mozzarella	Sauté de dinde à la catalane	Emincés poulet crème de poivron	Raviolis aux 6 légumes	
S/P					
V3					Sauté de porc # sauce bercy
VG					
L1		Haricots verts persil	Purée de pommes de terre et patate douce		Riz
L2					
L3					
F1	Fromage frais sucré aux fruits (lait bio)	Fromage à pâte pressée mimolette (lait)		Emmental râpé (lait)	
F2					Fromage à pâte pressée gouda (lait)
D1		Dessert lacté gélatiné saveur vanille	Moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)	Compote de pomme	
D2	Fruit de saison (bio)		Fruit de saison		Mousse (lait) saveur chocolat au lait
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

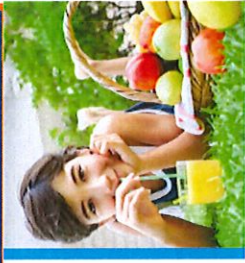
Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

Contient du porc



Du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024



AB 1 menu bio par semaine

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Tomate (entière)		Carottes râpées et maïs vinaigrette	Pâté de campagne #	
H2		Bâtonnets de surimi et mayonnaise			Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
H3					
H4					
V1	Oeuf à la coque	Boulettes au boeuf sauce bolognaise	Rôti de dinde sauce crème		Beignets de poisson
S/P					
V3				Sauté de boeuf sauce tomate olive et origan	
VG					
L1	Frites (four)	Penne (blé)	Riz		Carottes sauce à la crème
L2				Semoule	
L3					
F1	Yaourt sucré aromatisé (lait)	Pointe de brie (lait)			
F2			Edam, coeur de dame (lait)	Fromage frais sucré (type fromage blanc) (lait)	Fromage rondelé ail et fines herbes (lait)
D1	Gâteau au yaourt (farine locale)	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Liégeois (lait) saveur vanille caramel	Cake (bio) pépites de chocolat	Fruit de saison
D2					
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas



Du Lundi 7 au Vendredi 11 Octobre 2024



AB 1 menu bio par semaine

La Normandie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Duo carotte et céleri rapés mayonnaise	Saucisson ail blanc #	Pommes de terre à l'huile	Betteraves (bio) vinaigrette	Carottes rapées (locales) vinaigrette
H2					
H3					
H4					
V1	Tomate farcie (sans porc)	Cordon bleu de dinde	Quiche lorraine #		Sauté de porc # sauce normande
S/P					
V3				Sauté dinde aux herbes	
VG					
L1	Riz	Haricots verts sauce tomate	Salade composée (salade verte 4ème gamme)	Purée de pommes de terre (bio)	Coquillettes (locales)
L2					
L3					
F1	Fromage frais sucré aux fruits petit filou (lait)	Coulommiers à la coupe (lait)	Yaourt sucré aromatisé (lait)		Camembert (lait)
F2				Fromage à pâte pressée gouda (lait)	
D1			Barre marbré cacao	Muffin aux pépites de chocolat	Riz au lait
D2	Crème dessert (lait) saveur caramel	Fruit de saison			
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas



