



MENUS CONCHES SUR GONDOIRE



SEMAINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon 	Carottes râpées 		Concombres vinaigrette 	Salade brésilienne
Spaghetti bolognaise (PC) 	Merlu façon papillote  Purée		Omelette fromage Fusilli tricolore	Aiguillettes de poulet à la crème Gratin de courgettes
Chantailou	Fromage blanc		Coulommiers	Petit suisse aromatisé 
Pâtisserie	Fruit de saison 		Fruit de saison  	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 brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES SUR GONDOIRE



SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fleurette	Œuf dur mayonnaise 		Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette 
Rôti de veau marengo	Raviolini ricotta et épinards (PC)		Grignotine de porc*	Nuggets de poisson
Pommes vapeur			Légumes du pot	Macaroni au beurre
Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 		Vache qui rit	Boursin
Crème dessert chocolat			Gâteau marbré	Fruit de saison
			S/P: Sauté de poulet	

 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:

Salade fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

Sauce marengo: Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf

Légumes du pot: Pommes de terre, carottes, chou blanc

S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES SUR GONDOIRE



SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Tarte aux poireaux		Endives aux noix	Carottes râpées
Rôti de dinde aux champignons	Colin gratiné au fromage		Rôti de veau au thym	Tomate farcie veggie Riz
Semoule	Ratatouille et pommes de terre		Pommes vapeur	Fromage blanc
Fromage blanc	Brie		Fromage ovale	Palet breton
Ananas au sirop	Crème dessert vanille		Fruit de saison	



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade domino: Pommes de terre, carottes en dés, maïs, petit pois

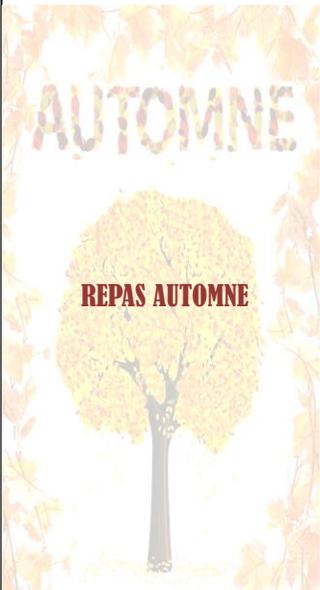
S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Purée</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/P: Jambon de dinde aux petits légumes</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Omelette basquaise Haricots verts persillés </p> <p>Edam</p> <p>Cookies vanille aux pépites de chocolat </p> 			<p>Pâté de volaille</p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois au chocolat</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:

Salade de maïs: Maïs, tomates, poivrons, olives noires

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES SUR GONDOIRE



SEMAINE 40 - DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette		Tarte aux poireaux	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons		Filet de lieu beurre blanc	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Jardinière de légumes		Duo fleurettes	Boullghour à la tomate
Fruit de saison	Gouda		Vache qui rit	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison		Muffin au chocolat	Fruit de saison

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



MENUS CONCHES SUR GONDOIRE



SEMAINE 41 - DU 9 AU 13 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Macédoine mayonnaise		Quiche lorraine*	Carottes râpées
Rôti de porc au miel*	Poisson meunière 		Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Spaghetti	Poêlée de légumes		Beignets de brocolis	
Brebicrème	Yaourt nature 		Cheddar	Emmental
Liégeois vanille 	Donuts 		Compote de pommes	Fruit de saison
S/P: Rôti de dinde au miel			S/P: Tarte au fromage / Salade surprise	

-  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 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



MENUS CONCHES SUR GONDOIRE



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>AGIR POUR L'AVENIR.</p> <p>JOUREE MONDIALE DE L'ALIMENTATION</p> <p>UNE ALIMENTATION SAINNE POUR UN MONDE #FAIRZEROC.</p>	<p>LA SEMAINE DU GOUT</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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES SUR GONDOIRE



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Œuf dur mayonnaise		Concombres à la crème 	Accras de poisson
Emincé de poulet mariné	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Nuggets de poisson
Coquillettes			Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche		Yaourt nature	Candadou
Crème dessert chocolat	Ananas au sirop		Madeleine 	Fruit de saison

 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



MENUS CONCHES SUR GONDOIRE



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Velouté de légumes		Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
Paupiette de dinde à la cocotte	Raviolini ricotta épinards (PC)		Rôti de veau aux herbes	Poisson poêlé au beurre
Petits pois-carottes			Gratin d'épinards	Pommes darphins
Fromage frais aux fruits	Charteneige		Kiri	Yaourt sucré
Gaufre liégeoise	Cookies vanille pépites au chocolat 		Gâteau de semoule	Fruit de saison

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:

Paupiette de dinde à la cocotte: Paupiette de dinde, carottes, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de poulet

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES SUR GONDOIRE



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Salade verte 	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo	Pané fromager		Paella (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles			Haricots verts
Rondelé	Fruit de saison		Mimolette	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison			Tarte aux pommes	Flan nappé caramel

 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 piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

MENUS CONCHES SUR GONDOIRE



SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier	Œuf dur mayonnaise 		Salade verte emmental et croutons	Surimi mayonnaise
Saucisse fumée*	Rôti de veau au thym		Couscous végétal (PC) 	Feuilleté de poisson beurre blanc
Cocos mijotés 	Beignets de courgettes		Fruit de saison	Gratin d'épinards 
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire			Yaourt aromatisé 
Crème dessert vanille	Compote biscuitée			Liégeois chocolat
S/P: Saucisse de volaille	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:
Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs
 S/P : Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES SUR GONDOIRE



SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade fleurette		Samoussa aux légumes	Roulade de volaille
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC) 		Omelette au fromage	Rôti de porc aux pruneaux*
Coquillettes			Gratin de butternut et potiron	Jardinière de légumes
Buchette	Fromage frais aromatisé		Brownies	Yaourt nature
Compotes de pommes 	Fruit de saison 			Fruit de saison 
S/P: Jambon de dinde				S/P: Rôti de dinde

-  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, mais, cornichons

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES SUR GONDOIRE



SEMAINE 50 - DU 11 AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombres bulgare		Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Chili végétarien (PC)	Steak haché et ketchup		Emincé de poulet	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive
Emmental	Frites		Ratatouille	Epinards à la crème
Fruit de saison	Livarot		Tartare nature	Yaourt à la vanille
	Banane sauce chocolat		Crème dessert vanille	Palet breton

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 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette			Pomelos en quartier
Cordon bleu	Lasagnes provençales (PC)			Pavé de colin à la tomate
Courgettes sautées et pdt sautée				Riz
Tomme blanche	Yaourt aromatisé			Petit suisse sucré
Crème dessert chocolat	Fruit de saison			Madeleine

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