



MENUS THIEUX



SEMAINE 36- DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées		Concombres vinaigrette	Salade brésilienne
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière		Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Jardinière de légumes		Coulommiers	Petits pois-carottes
	Livarot		Fruit de saison	Yaourt sucré
Pâtisserie 	Fruit de saison			Banane
S/V: Spaghetti au thon				S/V: Poisson en sauce

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/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS THIEUX



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fleurette	Pastèque 		Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette 
Boulettes de bœuf à l'orientale 	Raviolini tomates mozzarella (PC)		Grignotine de porc*	Filet de merlu à la tomate 
Haricots beurre			Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
Emmental			Camembert	Boursin nature
Fruit de saison 	Cookie 		Ile flotante	Compote de pommes-abricots
S/V: Pané fromager			S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella	

 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

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 THIEUX



SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Tarte tomate chèvre		Salade Athéna	Pizza au fromage
Sauté de bœuf aux oignons	Poisson pané 		Rôti de veau au thym	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Jardinière de légumes 		Ebly	
Tomme blanche	Brie		Fromage ovale	Fromage blanc 
Fruit de saison 	Banane		Donuts	Palet breton 
S/V: Poisson meunière			S/V: Boulettes de sarrasin	

 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/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

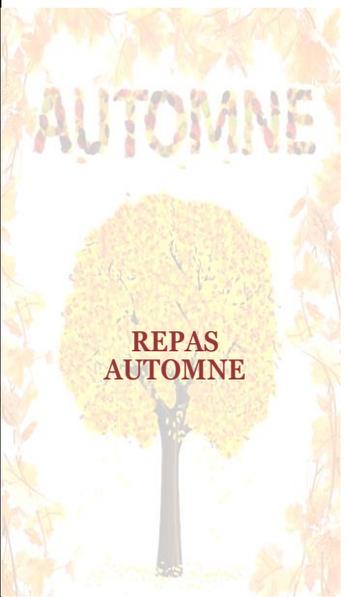
* Plat contenant du porc



MENUS THIEUX



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Carottes râpées 			Quiche*
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz			Aiguillettes de colin aux céréales 
Tortis				Epinards à la crème
Camembert	Edam			Gouda
Mousse aux marrons	Fruit de saison 			Fruit de saison 
S/V: Poisson en sauce				S/P: Tarte au fromage S/V: 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:

- S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette		Endives aux poires	Tarte aux poireaux
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu		Colin gratiné au fromage 	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés 	Gratin de courgettes		Semoule	Jeunes carottes caramélisées
Fruit de saison 	Saint-Nectaire		Vache qui rit	Cantal
	Fruit de saison		Banane 	Muffin au chocolat
	S/V: Poisson en sauce			S/V: Croustillant au fromage

 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 THIEUX



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Salami*		Salade surprise	Carottes râpées
Rôti de porc au miel*	Poisson meunière 		Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Poêlée de légumes		Beignets de brocolis	
Carré de l'Est	Yaourt nature 		Cheddar	Emmental
Fruit de saison 	Flan chocolat		Fruit de saison 	Eclair au chocolat
S/P: Rôti de dinde au miel S/V: Falafel à la tomate	S/P: Crêpe au fromage S/V: Crêpe au fromage		S/V: Steak haché au thon	

 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 THIEUX



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI

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 THIEUX



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade des Andes		Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Filet de colin papillote 
Haricots verts 			Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc' lait	Tomme blanche		Yaourt sucré	Munster 
Crème dessert chocolat	Compote de pommes		Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson			

-  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 des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

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



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote biscuitée</p>		<p>Duo de chou </p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Kiri</p> <p>Banane</p> <p>S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Tortis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Cookies aux pépites de 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

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



MENUS THIEUX



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Chou rouge aux pommes 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage		Paupiette de dinde à l'estragon	Filet de colin meunière
Semoule	Lentilles vertes		Trio de légumes 	Gratin de salsifis
Rondelé			Tartare ail et fines herbes	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison 	Fruit de saison		Flan nappé caramel	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson			S/V: Poisson en sauce	

 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 THIEUX



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise 	Salade de cœurs de palmier		Salade verte vinaigrette	Chou blanc à la japonaise
Rissolette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons 		Couscous végétal (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards 	Haricots plats à la tomate 		Petit suisse sucré	Riz
Pont l'évêque 	Yaourt à boire		Fruit de saison	Camembert
Fruit de saison	Compote pommes-fraises			Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce			

-  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 cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs
Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

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



MENUS THIEUX



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade coleslaw		Samoussa aux légumes	Taboulé
Palette de porc à la diable*	Fish and chips sauce tartare (PC) 		Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes			Purée de butternut	Haricots verts
Tartare nature	Petit moulé			Carré de l'Est
Fruit de saison 	Crème dessert praliné		Brownies 	Mousse au chocolat
S/P: Poulet rôti S/V: Poisson en sauce				S/V: Poisson aux olives

-  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 coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

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 THIEUX



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage		<p style="text-align: center;">REPAS DE NOËL</p> 	Pomelos en quartier
Cordon bleu	Œuf dur			Pavé de colin à la tomate 
Courgettes sautées et pdt sautées	Epinards à la crème			Tortis
Boursin nature				Carré de l'Est
Fruit de saison 	Banane sauce chocolat			Fruit de saison 
S/V: Poisson pané				

 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