







































1		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>SEM 28</b>		Melon	Macédoine à la mayonnaise	Maquereau à la moutarde	Concombre vinaigrette	Salade niçoise
<b>DU</b> <b>08/07/24</b>		Rôti de veau (noix pâtissière)	Chili sin carné	Sauté de porc bbc aux olives	Spaghetti bio semi complète à la bolognaise végétarienne	Poisson frais du marché sauce poivron
<b>AU</b>		Julienne de légumes étuvées (carottes , courgettes)	Riz pilaf bio-	Haricots verts bio en persillade		Courgettes sautées
<b>14/07/24</b>		Semoule au lait bio de la ferme de la Pannetière	Camembert bio (le Souveron fromagerie d'Entrammes 53)	Brie bio (fromagerie d'Entrammes 53)	Emmental	Petit suisse
			Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Ananas au sirop	Fruit de saison bio
			Alternatif	Escalope de dinde		
<b>Goûter:</b>		Pain, beurre, fruit	Brioche, confiture	Marbré, jus de fruit	Baguette, chocolat, lait bio	Pain, compote bio
<b>SEM 29</b>		Œuf dur mayonnaise	Tranche de pastèque	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade verte, comté ,croûton,vinaigrette	Salade de haricots blancs bio vinaigrette
<b>DU</b> <b>15/07/24</b>		Couscous végétarien	Poisson frais du marché sauce beurre blanc	Ratatouille (aux légumes chapelain)	Sauté de veau marengo	Saucisse de porc
<b>AU</b>		Brocolis bio au beurre d'ail	St nectaire aop	Lentilles bio	Riz bio pilaf	Purée de salsifis
<b>21/07/24</b>		Kiri	Fruit de saison bio	Tarte aux pommes	Polenta au lait bio au lait de la ferme de la pannetière	Babybel bio
						Fruit de saison bio
<b>Goûter:</b>		Pain, confiture	Pain, beurre, fruit	Baguette, beurre, fruit	Pain, fromage	Cuisse de Poulet
<b>SEM 30</b>		Saucisson sec	Taboulé (aux légumes chapelain)	Betteraves bio vinaigrette	Tomates, basilic vinaigrette	Salade verte
<b>DU</b> <b>22/07/24</b>		Aiguillette de poulet aux épices espagnoles	Crumble de légumes	Poisson frais du marché sauce dugléré	Quiche aux brocolis, chèvre	Sauté de bœuf à l'estragon
<b>AU</b>		Coquillettes bio semi complète à l'huile d'olive		Boullgour bio façon pilaf	Salade	Blé bio au beurre
<b>28/07/24</b>		Salade verte	Brie bio	Cantal	Crème anglaise	Comté aop
		Skyr de la Pannetière	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Fondant chocolat aux lentilles bio	Fruit de saison bio
	Alternatif	Pâté de volaille				
<b>Goûter:</b>		Pain, beurre, fruit	Marbré, jus de fruit	Bn, yaourt bio	Pain, beurre, fruit	Baguette, chocolat, lait bio

	<p>Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air</p>		<p>Certifié Agriculture Biologique</p>		<p>Viande de production fermière en plein air née et élevée en France</p>		<p>Produits riches en Oméga 3 et issu d'une agriculture respectueuse de l'environnement</p>		<p>Légumes BIO issus des producteurs Chapelains</p>
	<p>Appellation d'Origine Protégée</p>		<p>Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin</p>		<p>Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France</p>		<p>Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle</p>		<p>Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique</p>

4		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 31		Radis ,beurre		Salade de pâtes marco polo		Salade verte au gouda		Macédoine ,mayonnaise		Melon
DU		Dhal de lentilles vertes bio et ses légumes		Viande hachée aux courgettes (chapelaine)		Rôti de veau (noix pâtissière)		Hachis parmentier aux haricots rouges bio		Poisson frais du marché sauce beurre rouge
29/07/24				Emmental râpé		Flageolet bio				Epinards étuvés
AU				Camembert bio				Comté aop		Lait bio
04/08/24		Semoule bio au lait de la ferme de la Pannetiere		Fruit de saison bio		Poire au sirop		Fruit de saison bio		Éclair chocolat
Goûter:		Pain, confiture		Baguette viennoise, lait bio		Pain, fromage		Brioche, jus de fruit		Pain, compote bio
SEM 32		Salade de riz bio, tomate, basilic		Sardine a l'huile, beurre		Pastèque		Salade, tomate, comté, croûton		Salade pacifique (tomate,concombre,maïs , Pomme)
DU		Couscous végétarien		Poulet rôti		Gratin de pomme de terre, brocolis, lentilles corail, tomme chapelaine		Rôti de veau (noix pâtissière)		Poisson frais du marché sauce moutarde
05/08/24				Coquillettes bio semi complète à l'huile d'olive		Salade		Haricots verts extra fin en persillade		Pommes de terre vapeur persillées
		Kiri		Salade verte						
11/08/24		Fruit de saison bio		Fromage blanc bio au coulis de fruit rouge		Salade de fruit au sirop		Crème dessert pistache au lait de la ferme de la Pannetiere		Yaourt bio sucré (ferme de la Pannetière)
Goûter:		Marbré, lait bio		Pain, beurre, fruit		Pain, fromage		Pain ,beurre , fruit		Biscotte, confiture
SEM 33		Betteraves bio vinaigrette		Salade de tomate, cube de chèvre		Maquereau à la moutarde				Concombre à la crème
DU		Spaghetti bolognaise végétarienne		Chili sin carné		Jambon grillé				Rôti de bœuf (rond de tranche grasse )
12/08/24		Emmental râpé		Riz pilaf bio		Petit pois bio à la française		Férié		Julienne de légumes étuvées (carottes , courgettes)
AU		Saint Nectaire				Babybel bio				
18/08/24		Fruit de saison bio		Compote de pommes bio		Fruit de saison bio				Polenta bio au lait de la ferme de la Pannetière
						Escalope de dinde				
Goûter:		Brioche, yaourt bio		Pain, fromage		Pain, chocolat				Marbré, fruit

	Label Rouge Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique

7		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
<b>SEM 34</b>		Houmous sur biscotte		Salade verte		Pastèque		Rillettes de poulet		Carottes râpées bio
<b>DU</b>		Ratatouille (aux légumes chapelain)		Hachis parmentier		Quiche poireaux, pomme de terre		Tajine de veau et ses légumes		Poisson frais du marché sauce beurre rouge
<b>19/08/24</b>		Semoule bio semi complète à l'huile d'olive								Riz bio pilaf
<b>AU</b>		Brie bio				St nectaire aop		Cantal		
<b>25/08/24</b>		Fruit de saison bio		Fromage blanc bio nature ou miel		Poire au sirop		Fruit de saison bio		Yaourt aromatisé bio
<b>Goûter:</b>		Quatre quart, lait bio		Pain, beurre, fruit		Baguette, fromage à tartiner		Biscottes, confiture		Pain, beurre, fruit
<b>SEM 35</b>		Macédoine		Salade verte		Melon		Radis, beurre		Salade verte
<b>DU</b>		Sauté de bœuf		Omelette		Aiguillettes de poulet au curry		Poisson frais du marché sauce oseille		Gratin de pomme de terre, brocolis, tomme chapelaine
<b>26/08/24</b>		Boulgour bio aux poivrons		Œuf bio, pomme de terre, tomate, champignon, ciboulette, oignon		Penne bio semi complète à l'huile d'olive		Épinards à la crème		
<b>AU</b>		Gouda		Cousteron		Camembert bio				Verre de lait bio
<b>01/09/24</b>		Fruit de saison bio		Fruit de saison bio		Ananas au sirop		Semoule bio au lait bio de la ferme de la Pannetière		Fondant au citron et pois chiche
<b>Goûter:</b>		Biscuit BN, lait bio		Pain, beurre, chocolat		Pain au lait, fruit		Pain, beurre, fruit		Biscotte confiture
<b>SEM 36</b>										
<b>DU</b>										
<b>02/09/24</b>										
<b>AU</b>										
<b>08/09/24</b>										
<b>Goûter:</b>										

	Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique