

MENU BELLOT



SEMAINE 36- DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées		Concombres vinaigrette	Salade brésilienne
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière		Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Purée		Coulommiers	Petits pois-carottes
Pâtisserie	<u>Fromage blanc</u>		Fruit de saison	Yaourt sucré
	Liégeois vanille			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

MENU BELLOT



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENREDI
Tomate 	Pastèque 		Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette 
Boulettes de bœuf à l'orientale 	Raviolini tomates mozzarella (PC)		Poule au pot (PC) 	Filet de merlu à la tomate 
Riz	Cookie			Macaroni au beurre
<u>Emmental</u>			<u>Vache qui rit</u>	Petit suisse aux fruits
<u>Crème dessert chocolat</u>			<u>Ile flotante</u>	Fruit de saison
S/V: Pané fromager			S/V: Pané de blé tomate mozzarella	



INFORMATIONS:

Légumes du pot: Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU BELLOT



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Tarte tomate chèvre		Salade Athéna	Pizza au fromage
Escalope viennoise	Poisson pané 		Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise
Petits pois à l'anglaise	Ratatouille et pommes de terre		Ebly	Haricots verts persillés
<u>Kiri</u>	<u>Vache Picon</u>		Fromage ovale	Fromage blanc 
<u>Fruit de saison</u> 	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



MENU BELLOT



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées			Quiche*
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz			Aiguillettes de colin aux céréales
Tortis	Edam			Epinards à la crème
Vache qui rit	Fruit de saison			<u>Gouda</u>
<u>Fruit de saison</u>				<u>Liégeois au chocolat</u>
S/V: Poisson en sauce				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:

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

MENU BELLOT



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette		Concombres vinaigrette 	Tarte aux poireaux
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu		Colin gratiné au fromage 	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés 	Jardinière de légumes 		Semoule	Jeunes carottes caramélisées
Fruit de saison	Gouda		Vache qui rit	<u>Cantal</u>
	<u>Fruit de saison</u>		<u>Banane</u> 	<u>Muffin au chocolat</u>
	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



MENU BELLOT



SEMAINE 41- DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Salami*		Salade surprise	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière 		Sauté de dinde à la moutarde	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Poêlée de légumes		Beignets de brocolis	
<u>Carré de l'Est</u>	Buchette		<u>Cheddar</u>	Emmental
<u>Compote de pommes</u>	Flan chocolat		Fruit de saison 	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate	S/P: Crêpe au fromage		S/V: Steak haché au thon	

 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 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



MENU BELLOT



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI

- 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