






Semaine du 4 Septembre au 8 Septembre 2017




LA RENTRÉE: Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sirap de grenadine MELON	SALADE DE PATES	 SALADE DE TOMATES	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE
BOLOGNAISE s/v : Quenelle façon Mornay	ROTI DE DINDE AU JUS s/v : Nuggets de poisson + citron	OMELETTE	TAJINE DE BŒUF s/v : Œuf dur sauce tomate	NUGGETS DE POULET s/v : Filet de lieu sauce citron
 TORTIS	PETIT POIS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	SEMOULE	RATATOUILLE ET RIZ
EDAM	YAOURT NATURE SUCRE	FOURME D'AMBERT	YAOURT AROMATISE	VACHE QUI RIT
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	COMPOTE DE POMME SAVEUR BISCUITÉE	FRUIT	 SMOOTHIE POMME CASSIS
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
BARRE BRETONNE FROMAGE FRAIS SUCRE FRUIT BIO	BAGUETTE CHOCOLAT LAIT COMPOTE DE POMME	GAUFRETTE NOISETTE FROMAGE FRAIS FRUITE FRUIT BIO	BAGUETTE BEURRE LAIT COMPOTE DE POMMES	GENOISE MYRTILLE YAOURT NATURE SUCRE FRUIT

*MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMRCN

SALADE PATE : PENNE, TOMATE, POIVRON, OLIVE, VINAIGRETTE
SMOOTHIE POMME CASSIS: COMPOTE DE POMMES, JUS DE POMME, CASSIS



Semaine du 11 au 15 Septembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MACEDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL s/v : Tomates vinaigrette	 CAKE TOMATE POIVRON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
CHEESEBURGER s/v : Filet de hoki sauce ciboulette	ESTOUFFADE DE BŒUF SAUCE PROVENCEALE s/v : Pané de fromager	AIGUILLETES DE POULET FACON ANCIENNE s/v : Marmite de poisson	JAMBON BLANC s/v : Omelette nature	PAVE DE COLIN AUX LEGUMES D'ÉTÉ
PDT NOISETTE + KETCHUP	 RIZ CREOLE	HARICOTS VERTS PERSILLES	GRATIN DE BROCOLIS	 COQUILLETES
YAOURT NATURE SUCRE	VACHE PICON	EDAM	BRIE	FROMAGE FRAIS SUCRE
FRUIT	GLACE A LA VANILLE ET CHOCOLAT	FRUIT	FRUIT	COMPOTE POMME ALLEGEE
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
CEREALES CHOCOLAT LAIT COMPOTE POMME FRAISE	MADELEINE PETIT SUISSE FRUITE FRUIT BIO	BAGUETTE BEURRE FROMAGE BLANC SUCRE JUS D'ORANGE	PAIN AU LAIT LAIT COMPOTE DE POIRE	BAGUETTE GOUDA FRUIT BIO

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEN

SAUCE PROVENCEALE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, AIL, OIGNON, PERSIL, HERBE DE PROVENCE
 SAUCE FACON ANCIENNE : CREME, BECHAMEL, CHAMPIGNON, CAROTTE, OIGNON
 SAUCE LEGUME D'ETE : CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, OIGNON, FUMET DE POISSON, PERSIL, AIL, HERBE DE PROVENCES



Semaine du 18 au 22 Septembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE HARICOTS VERTS	CONCOMBRE TZATZIKI	PIZZA REINE s/v: Tarte aux légumes	MELON JAUNE	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE
NUGGETS DE POULET s/v : Filet de colin sauce citron	MARMITE DE POISSON SAUCE PERSANE	ROTI DE BŒUF MAYONNAISE s/v : Œuf dur sauce tomate	OMELETTE PROVENCEALE	PAVE DE COLIN A L'HUILE D'OLIVE
BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES	PUREE DE CHOUX FLEUR (purée de pomme de terre BIO)	PETITS POIS	COURGETTES PROVENCEALE	RIZ
GOUDA	COULOMMIERS	MIMOLETTE	PETIT MOULE	YAOURT NATURE SUCRE
FRUIT	LACTE AU CHOCOLAT	FRUIT	 TARTE AUX PECHEs	COMPOTE TOUT FRUIT
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
BAGUETTE CONFITURE LAIT COMPOTE POMME ABRICOT	BARRE BRETONNE FROMAGE FRAIS SUCRE JUS DE POMMES	BAGUETTE BEURRE LAIT COMPOTE POMME BANANE	SABLE YAOURT AROMATISE FRUIT BIO	GENOISE FRAMBOISE PETIT FILOU FRUIT BIO




CONCOMBRE TZATZIKI : CONCOMBRE, FROMAGE BLANC, MENTHE, CITRON, HUILE OLIVE
 SAUCE PERSANE : FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, CURRY, ERSATZ DE SAFRAN, OIGNON, ABRICOT SEC, CAROTTE
 SAUCE BRUNE : BOUILLON, AIL, OIGNON
 SAUCE PROVENCEALE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, AIL, OIGNON, PERSIL, HERBE DE PROVENCE



Menus scolaires de la Communauté de Communes de Pays de Franc



Semaine du 25 au 29 Septembre 2017



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON s/v : 1/2 pomelos + sucre	LE CONCOMBRE QUI REND CHEVRE	TOMATE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ AUX OLIVES	 SALADE VERTE VINAIGRETTE
BŒUF STROGONOFF s/v : Pané du fromager	FILET DE MERLU SAUCE VERTE	BOULETTES DE BŒUF SAUCE AU POIVRE s/v : Filet de hoki sauce normannaise	ROTI DE DINDE AU ROMARIN s/v : Tarte aux 3 fromages	CHIPOLATAS s/v : Cassolette de poisson gratinée
POMMES DE TERRE PERSILLEES	 SPIRALE	HARICOTS BEURRE	RAGOUT DE LEGUMES PROVENCAL	LENTILLES AU JUS
YAOURT AROMATISE	VACHE QUI RIT	TOMME BLANCHE	PETIT FILOU	CARRE
FRUIT	CUBES DE PECHE AU SIROP	 GATEAU AU YAOURT SAUCE CHOCOLAT AU LAIT	FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
BAGUETTE CHOCOLAT LAIT JUS D'ORANGE	GATEAU FOURRE CHOCOLAT FROMAGE FRAIS FRUITE FRUIT	BAGUETTE BEURRE FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT BIO	CEREALES CHOCOLAT LAIT COMPOTE DE POIRES	PETIT BEURRE YAOURT AROMATISE FRUIT BIO

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

LE CONCOMBRE QUI REND CHEVRE : TARTARE DE CONCOMBRE, VINAIGRETTE AU CHEVRE
RAGOUT DE LEGUMES PROVENCAL: COURGETTES, CAROTTES, TOMATES, OIGNONS, AIL, THYM, HUILE D'OLIVE



Semaine du 02 au 06 Octobre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
CELERI REMOULADE	TABOULE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	POTAGE POIREAUX EPICES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
MARMITE DE POISSON A L'ORIENTALE	CORDON BLEU s/v : Filet de hoki beurre citron	SAUTE DE BŒUF SAUCE CHASSEUR s/v : Omelette basquaise	PARMENTIER DE POISSON	SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA s/v : Nuggets de poisson + citron
 RIZ CREOLE	PETITS POIS	HARICOTS VERTS PERSILLES		GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE
FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRE	MIMOLETTE	EDAM	BRIE
COMPOTE DE POMME FRAISE	FRUIT	 CREPE SUCREE	FRUIT	 FROMAGE BLANC ET BRISURES D'OREO
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
BARRE BRETONNE FROMAGE FRAIS SUCRE FRUIT BIO	BAGUETTE CHOCOLAT LAIT COMPOTE DE POMME	GAUFRETTE NOISETTE FROMAGE FRAIS FRUITE FRUIT BIO	BAGUETTE BEURRE LAIT COMPOTE DE POMMES	GENOISE MYRTILLE YAOURT NATURE SUCRE FRUIT

MARMITE DE POISSON ORIENTALE : CUBE DE MERLU, FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, OIGNON, ERSATZ SAFRAN
SAUCE CHASSEUR : CONCENTRE DE TOMATE, CHAMPIGNON, OIGNON



Semaine du 09 au 13 Octobre 2017 - Semaine de l'Odysée



Lundi : Italie	Mardi : France	Mercredi: Belgique	Jeudi: Autriche	Vendredi: Portugal
<p>TOMATE MOZZARELLA VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX 2 MOUTARDES</p>	<p>SOUPE D'ENDIVES</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p>	<p>RILLETTE DE THON ET GRESSIN</p>
<p>LASAGNES ALLA BOLOGNESE s/v : Nuggets de poisson + citron Courgettes sauce blanche</p>	<p>PARMENTIER DE CANARD (purée de pomme de terre BIO) s/v : Marmite de poisson Carottes persillées</p>	<p>QUICHE AU MAROILLES</p>	<p>WIENER GOULASCH s/v : Tarte aux poireaux</p>	<p>POISSON A LA PORTUGAISE</p>
<p>YAOURT AROMATISE</p>	<p>EMMENTAL</p>	<p>SALADE VERTE </p>	<p>GRATIN DE BROCOLIS ET POMME DE TERRE</p>	<p>RATATOUILLE ET RIZ</p>
<p>RAISIN ITALIEN</p>	<p>DESSERTS FACON MONT BLANC</p>	<p>PETIT MOULE NATURE</p>	<p>YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>TOMME BLANCHE</p>
<p>Goûter</p> <p>CEREALES CHOCOLAT LAIT COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>Goûter</p> <p>BAGUETTE BEURRE FROMAGE BLANC SUCRE JUS D'ORANGE</p>	<p>Goûter</p> <p>MADELEINE PETIT SUISSE FRUITE FRUIT BIO</p>	<p>Goûter</p> <p>CROISSANT LAIT COMPOTE DE POIRE</p>	<p>Goûter</p> <p>BAGUETTE GOUDA FRUIT BIO</p>

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEN

DESSERT FACON MONT BLANC: COMPOTE DE POMMES, FROMAGE BLANC, CREME DE MARRON, MERINGUE
WINER GULASH: CONCENTRE DE TOMATE, CAROTTES, OIGNONS, PAPRIKA
GATEAU FACON SACHERTOTE: GATEAU AU CHOCOLAT ET CONFITURE D'ABRICOTS
RILLETTE DE THON: THON, FROMAGE BLANC, MAYONNAISE, CITRON
CREME CANELLE : FROMAGE BLANC, CREME PATISSIERE, CREME ANGLAISE, CANNELLE





Semaine du 16 au 20 Octobre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
COLESLAW	TERRINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE VERTE	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE CIBOULETTE
PETIT SALE AUX LENTILLES s/v : Cœur de merlu sauce Armoricaïne Lentilles façon ancienne	HACHIS DU COSTAUD (purée de pomme de terre BIO) s/v : Omelette nature Brocolis persillés	SAUTE DE BŒUF SAUCE AUX OIGNONS s/v : Nuggets de poisson + citron	MARMITE DE POISSON	OMELETTE AU FROMAGE
		PETITS POIS	COQUILLETES 	CAROTTES AU JUS
GOUDA	COULOMMIERS	FRAIDOU	CANTAL	YAOURT NATURE SUCRE
LACTE AU CHOCOLAT	FRUIT	CAKE AU CHOCOLAT 	COMPOTE DE POMME FRAISE ALLEGEE	FRUIT
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
BAGUETTE CONFITURE LAIT FRUIT BIO	BARRE BRETONNE FROMAGE FRAIS SUCRE JUS DE POMME	SABLE YAOURT AROMATISE FRUIT	GENOISE FRAMBOISE PETIT FILOU FRUIT BIO	BAGUETTE BEURRE LAIT COMPOTE POMME BANANE

SALADE DU MEUNIER : RIZ, BLE, MAIS, PERSIL, ÉCHALOTE, VINAIGRETTE
HACHIS DU COSTAUD : PUREE DE HARICOTS VERTS



Semaine du 23 au 27 Octobre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
POTAGE DE PETITS POIS	 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	ENDIVES VINAIGRETTE	PATE EN CROUTE ET CORNICHON s/v : Courgettes rapées	DUO DE CHOUX
SAUTE DE BŒUF SAUCE PAPRIKA s/v : Œuf dur sauce tomate	COLOMBO DE PORC s/v : Tarte aux 3 fromages	POISSON PANE ET CITRON	FONDANT DE BREBIS	ROTI DE DINDE AU JUS s/v : Pavé de colin sauce provencale
PDT NOISETTES	RIZ CREOLE	EPINARDS	SALADE VERTE	 SPIRALES
FROMAGE BLANC SUCRE	BRIE	TOMME GRISE	YAOURT NATURE SUCRE	VACHE PICON
FRUIT	FLAN AU CAMEL	BISCUIT ROULE CHOCOLAT	FRUIT	FRUIT
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
BAGUETTE CHOCOLAT LAIT COMPOTE POMME ABRICOT	GATEAU FOURRE CHOCOLAT FROMAGE FRAIS FRUITE FRUIT BIO	BAGUETTE BEURRE FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT BIO	CEREALES CHOCOLAT LAIT COMPOTE DE POIRES	PETIT BEURRE YAOURT AROMATISE JUS D'ORANGE

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMIRON

SAUCE PAPRIKA : BOUILLON, PAPRIKA, POIVRON, CAROTTE, OIGNON
FONDANT DE BREBIS : LAIT, FARINE, ŒUF, EMMENTAL, FROMAGE DE BREBIS



Semaine du 30 au 31 Octobre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE TOMATES	FERIE			
GRATIN DE PATES CHARCUTIER s/v : Marmite de poisson Carottes persillées	PAVE DE COLIN FACON BOUILLABAISSE  PUREE DE CELERI				
FROMAGE FRAIS FRUITE	VACHE PICON				
FRUIT	 ENTREMET LENTILLES CORAIL				
Goûter	Goûter		Goûter	Goûter	Goûter
BARRE BRETONNE LAIT COMPOTE POMME BANANE	BAGUETTE BEURRE FROMAGE FRAIS FRUITE  FRUIT BIO	FERIE			

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE BOUILLABAISSE : FUMET DE POISSON, SOUPE DE POISSON, ERSATZ SAFRAN, AIL, POIVRE
 ENTREMET LENTILLES CORAIL : LAIT, SUCRE, LENTILLES CORAIL, AROME VANILLE
 GRATIN DE PATES CHARCUTIER : PENNE, EPAULE, LARDON, EMMENTAL, SAUCE BECHAMEL, CREME FRAICHE