

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 1^{er} au 04 septembre</i>	Salade de lentilles Rôti de porc à la moutarde Haricots verts Fromage Corbeille de fruits	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf sauce tomate Frites Fromage fondu Compotes de fruits variées	Tomates vinaigrette Paupiette de veau lyonnaise Petits pois St Paulin Mousse au chocolat	Pâté de campagne Emincé de dinde à l'orientale Flan de courgettes Tomme blanche Riz au lait à la vanille	Assortiment de melons Merlu sauce citron Semoule Emmental Kiwi
<i>Semaine du 08 au 12 septembre</i>	Sardines au beurre Omelette espagnole Salade verte Bûchette de lait de mélange Raisin	Salade arlequin (soja, carottes et betteraves) Filet de lieu gratiné aux moules Bouquetière de légumes Camembert Far breton	Salade de pâtes Rôti de dinde Légumes sautés Fromage portion Corbeille de fruits	Salade et dés d'emmental Emincé de porc à la moutarde Mojettes Mimolette Glace	Salade de riz niçois Sauté de bœuf à la tomate Carottes braisées Yaourt Prunes
<i>Semaine du 15 au 19 septembre</i>	Melon Gratiné de colin au basilic Pâtes au beurre Coulommiers Crème dessert	Pizza reine Sauté de veau au romarin Ratatouille Edam Corbeille de fruits	Saucisson sec Poulet à la provençale Purée de légumes Chèvre Poire au chocolat	Repas à thème Le Maroc	Salade de chou blanc Emincé de volaille au curry Pommes de terre vapeur Tomme noire Corbeille de fruits
<i>Semaine du 22 au 26 septembre</i>	Betteraves rouges Chipolatas aux herbes Julienne de légumes Yaourt Cake au citron	Carottes râpées vinaigrette Gratin de poisson Riz blanc Gouda Corbeille de fruits	Pastèque Petit salé Lentilles Camembert Crème vanille	Mousseline de thon Rôti de bœuf sauce soubise Gratin dauphinois Brie Raisin	Salade de pâtes au surimi Cuisse de poulet aux herbes Haricots verts persillés Montboissier Fromage blanc au miel

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 septembre au 03 octobre	Salade verte au maïs et œuf dur Jambon sauce tomate Pommes dauphines Camembert Yaourt aux fruits	Taboulé Emincé de poulet à la texane Courgettes sautées Saint Paulin Corbeille de fruits	Concombre à la menthe Lasagnes à la bolognaise Salade verte Comté Salade de fruits	Tomates à l'échalote Blanquette de veau Carottes poêlées Petit suisse Roulé au chocolat	Radis beurre Filet de poisson à la provençale Pépinettes aux petits légumes Bleu Reinette cuite et confiture de fraise
Semaine du 06 au 10 octobre	Maquereau à la moutarde Parmentier de canard Salade verte Fromage blanc Mirabelles au sirop	Salade de pâtes mimosa Blanquette de poisson aux fruits de mer Brocolis Edam Corbeille de fruits	Avocat sauce cocktail Galette bretonne au jambon de volaille Haricots beurre Mimolette Banane	Salade verte aux crevettes Porc à la chinoise Riz créole Emmental Pot de crème caramel au lait BIO	Duo concombre et maïs Emincé de dinde à l'ananas Poêlée automnale Camembert Fondant au chocolat
Les métiers ont du goût			Les métiers ont du goût		
Semaine du goût	Panier du boucher charcutier	Panier du maraicher	Mercredi	Panier du laitier	Panier du meunier
Semaine du 13 au 17 octobre	Terrine de gibier Sauté de dinde chasseur Courge sucrine du Berry Selles sur Cher Fruit de nos vergers	Jus de pommes / raisins Potage aux légumes anciens Saucisse Lentilles vertes du Berry Creusiot solognot Poire pochée au jus de raisin	Crudités de saison Steak haché sauce tomate Chou-fleur à l'huile d'olive Saint Paulin Compote de fruit	Lait fraise Toast de fromage de chèvre Rôti de porc au lait Gratin de légumes Valençay Fromage blanc au miel de pays	Dégustation de pain et charcuterie Pavé de poisson rôti à la chapelure Céréales gourmandes Poulligny Saint Pierre Palets solognots
Semaine du 20 au 24 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Centre de loisirs	Velouté de légumes Steak haché Frites Coulommiers Raisin	Tarte au fromage Joue de porc braisée Haricots verts sautés Petit suisse Salade de fruits frais	Terrine de poisson Pilons de poulet à la texane Jardinière de légumes Chèvre Clafoutis aux fruits	Salade verte mimosa Filet de colin sauce tartare Coquillettes Tomme noire Yaourt aromatisé	Cœur d'artichaut vinaigrette Boudin blanc Carottes persillées Mimolette Moelleux au caramel

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 27 au 31 octobre Centre de loisirs	Salade exotique (soja et carottes) Sauté de bœuf aux olives Semoule Petit suisse Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Emincé de porc au miel et citron Julienne de légumes Emmental Marbré crème anglaise	Salade verte et croûtons Dos de cabillaud au curry Purée de pommes de terre Chèvre Yaourt aux fruits	Salade niçoise Filet de dinde chasseur Bouquetière de légumes Camembert Kiwi	Tomates vinaigrette Paëlla Fromage fondu Panna cotta au coulis de fruits
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 03 au 07 novembre	Salade de crudités Bœuf mode Pommes noisettes Samos Corbeille de fruits	Salade de chou blanc et lardons Merlu sauce bretonne Courgettes sautées Brie Moelleux au citron	Potage Esaü (lentilles) Poulet rôti aux herbes Carottes soubises Edam Banane au chocolat	Salade de maïs Sauté de porc Marengo Chou-fleur Saint Paulin Crème dessert au choix	Saucisson à l'ail Lasagnes au saumon Salade verte Yaourt nature Salade de fruits
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 10 au 14 novembre	Velouté de tomates Filet de colin aux cinq baies Pépinettes Bûchette de lait de mélange Corbeille de fruits	Férié	Terrine de poisson Haché de veau Julienne de légumes Emmental Eclair au chocolat	Salade strasbourgeoise (pommes de terre, tomates, cervelas) Escalope de dinde grillée aux herbes Haricots beurre Bleu Clémentines	Salade au chèvre chaud Bœuf aux olives Carottes Vichy Edam Tarte au chocolat
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 17 au 21 novembre	Salade de champignons Joue de porc en estouffade Brocolis Gouda Far aux pruneaux	Velouté de poireaux Merguez Céréales gourmandes Petit suisse Salade de fruits	Salade verte au thon Omelette au fromage Poêlée hivernale Camembert Pâtisserie	Mousse de foie Poulet aux épices Coquillettes Brie Pomme	Céleri vinaigrette Colin à l'armoricaine Jardinière de légumes Tomme noire Semoule au caramel



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 24 au 28 novembre</i>	Crêpe au fromage Emincé de volaille à l'indienne Haricots verts sautés Brie Corbeille de fruits	Pomelos Tartiflette Salade verte Fromage blanc Compote de fruits	Velouté Dubarry (chou-fleur) Filet de dinde laqué Riz cantonais Chèvre Entremets pistache	Salade verte et jambon Filet de julienne sauce citron Gratin de poireaux Cantal Tiramisu au chocolat	Salade égyptienne (semoule, maïs, tomates) Estouffade de bœuf Carottes braisées Tomme blanche Mandarine
<i>Semaine du 1^{er} au 05 décembre</i>	Betteraves crues Sauté de porc à l'andalouse Lentilles Gouda Corbeille de fruits	Pizza aux champignons Fricassée de dinde créole Petits pois Petit suisse Duo banane clémentine	Salade de riz Saucisse de volaille Gratin de légumes Morbier Yaourt au choix	Potage tomates vermicelle Emincé de bœuf à la forestière Bouquetière de légumes Bleu Mousse au chocolat	Carottes au vinaigre balsamique Brandade de poisson Salade verte Saint Paulin Compote de pruneaux
<i>Semaine du 08 au 12 décembre</i>	Maquereau à la moutarde Paupiette de dinde grand-mère Coquillettes Coulommiers Corbeille de fruits	Salade de cœurs de palmiers Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Gratin de céleri et pommes de terre Yaourt Banane sauce chocolat	Salade de champignons Tajine d'agneau Semoule Cantal jeune Corbeille de fruits	Batavia et croûtons Œufs durs béchamel Epinards sautés Bûchette de lait de mélange Beignet	Potage au potiron Coquille de poisson à la bretonne Pommes de terre vapeur Edam Entremets vanille
<i>Semaine du 15 au 19 décembre</i>	Salade de pommes de terre mimosa Jambon grillé Flan de légumes Brie Salade de fruits frais	Salade de crudités Filet de lieu sauce nantua Riz Fromage Compote pomme banane	Saucisson sec Cuisse de poulet grillée Poêlée de légumes Emmental Semoule au chocolat	Repas de fin d'année	