
















		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1		Piémontaise	Pastèque	Sardine à l'huile ,beurre		Melon
SEM 28		Sauté de bœuf à l' estragon 	Omelettes ,pdt , champignon ,tomates ,oignon 	Couscous (semoule semi-complète bio)	Férié	Poisson frais du marché sauce beurre blanc 
DU		Chou fleur	Salade 	Merguez ,poulet		Riz pilaf bio
11/07/22		Kiri	Emmental			
AU		<i>Fruit de saison</i>	<i>Cube de pêche</i>	<i>Yaourt aromatisé bio (ferme des trois chênes 49)</i> 		<i>Fromage blanc bio (ferme des 3 chênes 49)</i> 
17/07/22						
Goûter:		Pain -beurre confiture	Brioche ,barre chocolat	Pain ,beurre , fruit		Baguette tradition – miel
2		Betteraves bio vinaigrette	Salade de tomates ,ciboulette	Maquereau à la moutarde 	Carottes râpées bio vinaigrette 	Gaspacho maison
SEM 29		Jambon grillé 	Poisson frais du marché sauce duglère 	Rôti de dinde sauce champignons	Gratin de pomme de terre, chou fleur,lentilles corail,à la tomme chapelaine	Burgers
DU		Flageolet bio 	Brocolis bio au beurre d'ail 	Boulgour bio	Salade	Frites
18/07/22		Brie bio	Chèvre 	Babybel bio 	Saint Nectaire aop	
AU		<i>Fruit de saison</i>	<i>Tarte au citron</i>	<i>Fruit de saison</i> 	<i>Compote de pomme bio</i> 	Glace vanille chocolat
24/07/22						
Goûter:		Marbré – lait bio	Pain ,beurre fruit 	Pain,compote bio	Pain de campagne – fruit 	Pain,yaourt bio
3		Saucisson sec	Macédoine mayonnaise	Melon 	Salade de pçates,bio ,thon,tomates ciboulette vinaigrette 	Concombre à la crème de menthe
SEM 30		Poulet rôti label rouge 	Spaghetti semi complète bio 	Riz cantonnais 	Rôti de veau (noix patissière)	Poisson frais du marché sauce citron
DU		Haricots,beurre en persillade 	À la bolognaise fromage râpé	Végétarien	Chou de bruxelles beurre ailé	Pomme vapeur, beurre persillé
25/07/22		Camembert bio		Cantal 	Comté aop	
AU		<i>Fruit de saison</i> 	Yaourt bio de la ferme pannetière 	Poire au sirop	<i>Fruit de saison</i>	Petit suisse
31/07/22						
Goûter:		Biscotte, confiture	Pain – fromage	Baguette viennoise - fruit	Pain complet , beurre , jus de fruit	Pain – miel

<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>Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France</p> 
<p>Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique</p> 	<p>Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle</p> 	<p>Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin</p> 	<p>Appellation d'Origine Protégée</p> 

		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
4		Chou fleur vinaigrette		Taboulé		Pastèque		Radis beurre		Carottes rapée à la framboise
SEM 31		Sauté de bœuf à l'estragon		Saucisses de porc bio		Aiguillettes de poulet		Poisson frais du marché beurre rouge		Dal de lentille bio au lait de coco curry
DU		Boullgour bio		Courgettes sautées		Blé bio		Brocolis bio beurre ailé		Riz bio pilaf
01/08/22		Gouda		Cousteron		Brie bio				Crème anglaise
AU		Fruit de saison		<i>Fruit de saison</i>		<i>Ananas au sirop</i>			<i>Polenta bio au lait de la ferme de la pannetière</i>	<i>4/4 a la farine de pois chiches</i>
07/08/22				<i>Cuisse de poulet</i>						
Goûter:		Baguette -yaourt		Brioche – compote bio		Pain – chocolat – lait bio		Pain céréales – confiture		Pain, beurre, fruit
5		Salade de pomme de terre ,thon, tomate, ciboulette		Macédoine		Melon		Sardine à l'huile ,beurre		Salade de blé, tomates ,pommes, basilic
SEM 32		Cuisse de poulet label rouge		Couscous végétarien		Rôti de veau (noix patissière)		Macaroni semi complète bio		Poisson frais du marché sauce beurre blanc
DU		Haricots beurre en persillade		Semoule bio semi-complète		Ratatouille		Bolognaise de bœuf		Épinards à la crème
08/08/22		Camembert bio		Kiri		Pyrénées		Emmental râpée		<i>Petit suisse</i>
AU		<i>Fruit de saison</i>		<i>Fruit de saison</i>		<i>Glace chocolat</i>		<i>Cube de pêche</i>		<i>Fruit de saison</i>
14/08/22										
		Pain, confiture		Marbré – yaourt bio		Pain au lait – compote bio		Pain, yaourt		Pain tradition, chocolat, lait bio
6				Tomates ciboulettes		Salade de pâtes semi-complet bio thon		Concombre à la crème		Pastèque
SEM 33				Chili sin carné		Aiguillettes de poulet		Poisson frais du marché sauce estragon		Rôti de bœuf sauce ketchup
DU		Férié		Riz bio façon pilaf		Haricots verts extra fin au beurre		Chou fleur		Purée de salsifis
15/08/22				Bûche de chèvre		Babybel bio		Comté aop		
AU				<i>Compotes de pommes bio</i>		<i>Fruit de saison</i>		<i>Eclair vanille</i>		Riz au lait bio au lait de la pannetière
21/08/22										
				Pain ,beurre,fruit		Quatre quart –yaourt bio		Baguette, beurre, miel		Baguette,beurre ,barre de chocolat

<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>Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France</p>
<p>Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique</p>	<p>Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle</p>	<p>Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin</p>	<p>Appellation d'Origine Protégée</p>

		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
7		Salade ,croûton, tomate,fêta,sauce miel		Taboulé		Betterave bio vinaigrette		Melon		Haricots verts extra fin vinaigrette
SEM 34		Cuisse de poulet rôti label rouge		Ratatouille		Poisson frais du marché sauce vanille		Viande hachée à la		Poisson frais du marché sauce beurre rouge
DU		Boulgour bio		Lentilles bio		Riz bio pilaf		Courgettes		Pomme vapeur, beurre persillé
22/08/22				Saint Nectaire aop		Cantal				Comté aop
AU		Fromage blanc bio ferme des trois chênes 49		Fruit de saison		Fruit de saison		Semoule au lait bio au lait de la panetière		Fruit de saison
28/08/22										
		Biscotte, confiture		Brioche – yaourt bio		Baguette viennoise, compote bio		Pain céréales, beurre, fruit		Pain, beurre, jus de fruit
8		Tomates,chèvre		Macédoine		Pastèque		Rillettes de poulet		Radis ,beurre
SEM 35		Sauté de bœuf paprika		Rôti de dinde sauce champignons		Œuf bio à la florentine		Poisson frais du marché sauce moutarde		Rôti de veau (noix patissière)
DU		Carottes bio étuvées		Coquillettes bio semi-complète à l'huile d'olive		(épinards, sauce béchamel)		Petit pois bio		Riz pilaf bio au poivron
29/08/22				Cousteron		Salade verte		Vache qui rit bio		Camembert bio
AU		Éclair chocolat		Fruit de saison		Polenta au lait bio de la ferme de la panetière ,miel		Fruit de saison		Compote pomme ,pêche
04/09/22										
		Baguettes tradition - beurre – fruit		Marbré – yaourt bio		Pain,beurre,fruit		Pain au lait,barre de chocolat		Pain pepites de chocolat – lait bio
05/09/22										
au										
11/09/22										

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 	Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France 
Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique 	Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle 	Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin 	Appellation d'Origine Protégée 