



















































































































		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
1		Salade de pomme de terre, tomate, pommes, noix		Gaspacho		Sardine ,beurre		Salade, comté aop, croûton à l'ail ,		Pastèque
SEM 36		Viande hachée		Bolognaise végétarien		Sauté de dinde au curry coco		Tajine de veau		Poisson frais du marché sauce citron
DU		Côtes de blettes		Spaghetti bio semi complète		Semoule bio semi complète à l'huile d'olive		Et ses légumes		Pommes vapeur
05/09/22		Babybel bio		Emmental						
AU		Fruit de saison		Ananas au sirop		Yaourt aromatisé bio		Crème pistache maison au lait de la ferme de la pannetière		Fromage blanc bio (ferme des trois chênes)
11/09/22										
Goûter:		Biscotte ,confiture		Brioche ,barre chocolat		Pain ,beurre, fruit		Pain aux céréales – beurre – fruit		Pain, chocolat
2		Betterave bio vinaigrette		Concombre à la crème		Œuf mimosa mayonnaise maison		Melon		Tomates ,maïs, vinaigrette
SEM 37		Rougail saucisse		Poisson frais du marché sauce beurre blanc		Aiguillette de poulet		Crumble de légumes		Rôti de bœuf (rond de tranche grasse) ketchup maison
DU		Riz bio façon pilaf		Brocolis bio au beurre d'ail		Boullgour bio aux champignons		Semoule semi complète bio		Julienne de légumes
12/09/22										
AU		Fruit de saison		4/4 citron maison		Vache qui rit bio		Fromage du terroir bio		Riz au lait bio au lait de la ferme de la pannetière
18/09/22		<i>Cuisse de poulet</i>								
Goûter:		Marbré – lait bio		Baguette ,beurre ,fruit		Pain – yaourt bio		Pain de campagne – compote bio		Pain beurre – fruit
3		Saucisson à l'ail maison		Macédoine à la mayonnaise maison		Pomelos		Taboulé		Pastèque
SEM 38		Poulet rôti label rouge		Hachis parmentier		Riz cantonnais végétarien		Rôti de veau (noix patissière)		Poisson frais du marché sauce moutarde
DU		Haricots verts extra fin, beurre ailé		Salade				Ratatouille		Lentilles bio
19/09/22		St nectaire aop				Cantal		Comté aop		
AU		Fruit de saison		Petit suisse		Cube de pêche		Fruit de saison		Crème chocolat maison au lait de la ferme de la pannetière
25/09/22										
Goûter:		Pain beurre – chocolat		Pain – fromage		Pain beurre - fruit		Pain complet beurre – jus de fruit		Pain – miel

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 

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4		Chou fleur vinaigrette 	Haricots blancs bio vinaigrette	Concombre à la crème de menthe	Melon	Tomates vinaigrette sauce basilic
SEM 39		Sauté de bœuf paprika 	Rôti de porc à la moutarde 	Rôti de dinde 	Poisson frais du marché sauce dugléré 	Gratin de pomme de terre ,brocolis bio à la tomme chapelaine
DU		Coquillettes bio semi complète à l'huile d'olive	Julienne de légumes 	Flageolet bio 	Épinards à la crème	
26/09/22		Gouda	Cousteron 	Camembert bio 		Verre de lait bio 
AU		Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme-poire 	Semoule au lait bio de la ferme de la pannetière 	Fondant chocolat à la farine de lentilles
02/10/22			Escalope de dinde			
Goûter:		Pain – confiture 	Brioche – compote bio 	Baguettes – chocolat – lait bio	Pain céréales – fromage	Pain,beurre fruit
		Salade de pâtes bio au jambon, fromage, tomates 	Betterave bio vinaigrette à la framboise 	Pastèque ou melon 	Rillettes de poisson maison 	Taboulé maison
SEM 40		Aiguillette de poulet sauce forestière	Couscous 	Rôti de veau (noix patissière)	Spaghetti 	Poisson frais du marché sauce poivron
DU		Haricots beurre en persillade	Végétarien	Purée de salsifis	Bolognaise emmental râpé	Jardinière de légumes
03/10/22					Salade	
AU		Fromage du terroir bio	Fourme d 'ambert		Brie bio 	Petit suisse
09/10/22		Fruit de saison	Fruit de saison	Glace	Ananas au sirop	Fruit de saison
		Pain, beurre, confiture	Marbré – yaourt bio 	Pain ,beurre – barre chocolat – lait bio	Pain, beurre, fruit 	Pain tradition aux pépite de chocolat – lait bio
		Maquereau à la moutarde	Melon	Piémontaise 	Carottes râpées bio vinaigrette	Toast de guacamole
SEM 41		Jambon grillé 	Poisson frais du marché sauce vanille 	Sauté de dinde au curry coco	Riz à la duxelle de champignon sauce pois cassés 	Rôti de bœuf (rond de tranche grasse)
DU		Haricots blancs bio 	Brocolis bio au beurre d'ail 	Haricots verts bio 		Petits pois extra fin à la française
10/10/22		Camembert bio	Emmental 	Babybel bio 	Bûche de chèvre	
AU		Fruit de saison 	Pain d'épices maison	Fruit de saison	Poire au sirop 	Polenta au lait bio de la ferme de la panetière
16/10/22		Cuisse de poulet				
		Biscotte – confiture	Pain,beurre ,fruit 	Quatre quart – lait bio	Pain, beurre, barre chocolat	Baguette, beurre, fruit

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	

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Rillettes maison	 Cake ,tomates confites courgette ,comté aop ,olive	 Macédoine mayonnaise maison	 Salade de tomate, féta sauce basilic	Potage parmentier
SEM 42	 Poulet rôti label rouge	 Dalh de lentilles aux petits légumes	 Poisson du marché sauce beurre rouge	 Viande hachée de bœuf	Poisson frais du marché sauce choron
DU	 Penne bio semi complète à l'huile d'olive				
17/10/22	 Salade	 Brie bio	 Pomme de terre vapeur	 Côtes de blettes	Semoule semi complète à l'huile d'olive
AU	 Fromage blanc ferme des trois chênes	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Riz au lait bio au lait de la ferme de la pannetière	Fruit de saison
23/10/22					
	 Brioche – fruit	 Pain – chocolat	 Baguette viennoise pépites de chocolat – compote bio	 Pain céréales, beurre, fruit	Pain beurre – jus de fruit
	 Radis beurre	 Betterave bio vinaigrette	 Carottes râpées bio vinaigrette	 Salade de blé tomates confites pomme mais	Salade, crouton à l'ail, dés de chèvre
SEM 43	 Sauté de bœuf aux olives	 Rôti de dinde sauce moutarde	 Chili sin carne aux légumes	 Poisson frais du marché sauce beurre blanc	Blanquette de veau
DU	 Haricots beurre en persillade	 Macaroni bio à l'huile d'olive	 Riz bio pilaf	 Épinards étuvés	Pommes de terre vapeur
24/10/22		 Fromage du terroir		 Camembert bio	Fromage du terroir bio
AU	 Tarte aux pommes	 Fruit de saison	 Semoule au lait bio de la ferme de la pannetière	 Fruit de saison	Cube de poire
30/10/22					
	 Baguettes tradition - beurre – fruit	 Marbré – lait bio	 Pain au lait – fruit	 Pain - beurre – confiture	Pain pepites de chocolat – lait bio
	 Salade de riz, thon, ciboulette		 Sardine à l'huile et beurre	 Salade, crouton à l'ail, comté sauce miel	Chou chinois, tomates confites, pommes
SEM 44			 Sauté de lapin sauce chasseur	 Rôti de veau (noix patissière)	Poisson frais du marché sauce moutarde
DU	 Viande hachée aux courgettes	Férié	 Coquille bio à l'huile d'olive	 Petits pois extra fin bio	Lentilles bio
31/10/22	 Brie bio		 Salade		
AU	 Fruit de saison		 Yaourt bio de la pannetière	 Éclair chocolat	Petit suisse
06/11/22					
	 Pain, beurre, barre chocolat		 Marbré – fruit	 Pain complet, beurre, fruit	Pain au 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>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> 