



MENU MAUPERTHUIS / ST AUGUSTIN



SEMAINE 36- DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Melon	Betteraves vinaigrette		Concombres vinaigrette	Salade brésilienne
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière		Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Jardinière de légumes		Coulommiers	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Fromage blanc		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 MAUPERTHUIS / ST AUGUSTIN



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Paté en croute de volaille		Salade Athéna	Pizza au fromage
Escalope viennoise	Poisson pané 		Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Ratatouille et pommes de terre		Ebly	
Tomme blanche	Brie		Petit moulé	Fromage blanc 
Fruit de saison 	Crème dessert vanille		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 MAUPERTHUIS / ST AUGUSTIN



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Carottes râpées			Quiche*
Jambonneau aux petits légumes*	Tomate farcie veggio Riz			Colin poêlé au beurre
Tortis				Epinards à la crème
<u>Camembert</u>	Edam			Fromage frais nature
<u>Fruit de saison</u>	Fruit de saison			<u>Liégeois au chocolat</u>
S/P: Jambon de dinde aux petits légumes 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 MAUPERTHUIS / ST AUGUSTIN



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette		Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu		Filet de lieu beurre blanc	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes		Boullghour à la tomate	Haricots verts
Fruit de saison	<u>Saint-Nectaire</u>		<u>Brie</u>	Yaourt aromatisé
	Gélifié au chocolat		<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 MAUPERTHUIS / ST AUGUSTIN



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENREDI
Pomelos	Salami*		Salade surprise	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière		Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Poêlée de légumes		Beignets de brocolis	
Brebicrème	Yaourt nature		Petit suisse aromatisé	Emmental
<u>Compote de pommes</u>	<u>Fruit de saison</u>		<u>Liégeois vanille</u>	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate	S/P: Crêpe au fromage		S/V: Steak haché au thon	

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 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 MAUPERTHUIS / ST AUGUSTIN



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI

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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc