



# Menus de la cantine

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024



## Lundi

Menu végé



Salade Armor



Burger Rosti Raclette



Fromage Blanc des Grands Près



## Mardi



Œufs Mayonnaise



Rôti de Porc



Compote de Pomme



Donaiterie Sucré



## Mercredi



Salade Verte et Maïs



Pâtes à la Carbonara



Pomme



Pomme



## Jeudi



Tomate Mozzarella et Basilic



Chipolatas / Merguez



Frites



Emmental



Poire

## Vendredi



Concombre et Fêta



Chili Con Carne



Riz



Panna Cotta Coulis de Fruits Rouges



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux



Produits frais



Viande Origine France



Viande Origine Union Européenne

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés



Lait et Fruits à l'école : Aide de UE à destination des écoles



# Menus de la cantine

Semaine du 7 au 11 octobre 2024



## Lundi

Menu végé



Céleri Rémoulade



Gratin Haricots Blanc à la tomates

Donaiterie Aromatisé



## Mardi



Salade Armor



Dos de Colin Sauce Beurre Blanc  
Boulgour

Saint Paulin



Raisins



## Mercredi



Macédoine de Légumes



Steak Haché



Pomme Dauphine



Camembert



Liégeois Chocolat



## Jeudi



Salades Vertes et Emmental



Salade de Pâtes au  
Jambon



Tomme / Edam



Fromage Blanc des Grands Près

## Vendredi



Betteraves Vinaigrette

Haut de Cuisse à l'Estragon



Haricots Beurre



Babybel



Tartelette au Citron



Produits issus de  
l'agriculture biologique



Produits locaux



Produits frais



Viande Origine France



Viande Origine Union Européenne

Certains menus sont  
susceptibles d'être modifiés



Lait et Fruits à l'école :  
Aide de UE à destination  
des écoles



# Menus de la cantine

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

Semaine du Goût : La Tournée des Régions



## Lundi

Menu  
végé

Samoussas de Légumes

Zembrocale



Crème dessert Coco



## Mardi



Salade Normande



Poisson Frais à la Dieppoise  
Blé



Camembert



Teurgoule



Concombre à la Crème de Menthe



Croissant au Jambon



Compote de Pomme



## Jeudi



Salade Basque



Cassoulet Maison



Tomme de Brebis

Gâteau Basque



## Vendredi



Salade Jurassienne



Gratin de Poulet Pomme  
de Terre et Comté



Toéché



yffiniac  
AU CŒUR DE LA BAIE



Produits issus de  
l'agriculture biologique



Produits locaux



Produits frais



Viande Origine France



Viande Origine Union Européenne

Certains menus sont  
susceptibles d'être modifiés



Lait et Fruits à l'école :  
Aide de UE à destination  
des écoles



# Menus de la cantine

## Semaine du Goût : La Tournée des Régions



### Lundi : La Réunion

Nous irons au soleil sur l'île Intense, l'île de la Réunion, avec en entrée des samoussas légumes, ensuite nous dégusterons un Zembrocale, un riz mélangé avec des pommes de terres, des haricots rouges, et l'épice far de la Réunion, le Safran (appelé aussi Curcuma) et pour finir, Une crème dessert à la noix de Coco



### Mardi : La Normandie

Nous reprendrons l'avion, direction les côtes Normande, pour déguster une salade Normande, avec des morceaux de camembert, oignons et pommes caramélisées, nous enchaînerons avec une Poisson frais à la dieppoise, une sauce à la crème avec quelques moules et champignons, servis avec du blé, en fromage quoi de mieux qu'un camembert, puis pour terminer ce petit tour en Normandie, une petit Teurgoule, riz au lait cuit au four.



### Jeudi : Pays Basque

Nous irons chercher le soleil du Sud Ouest sur la côte Basque pour déguster une salade basque avec des tomates, du jambon sec du pays, des concombres et des morceaux de fromage de brebis. Puis nous enchaînerons avec un cassoulet. En fromage, la tomme de Brebis étorki. Et pour finir, le traditionnel dessert, le gâteau Basque à la crème d'amande.

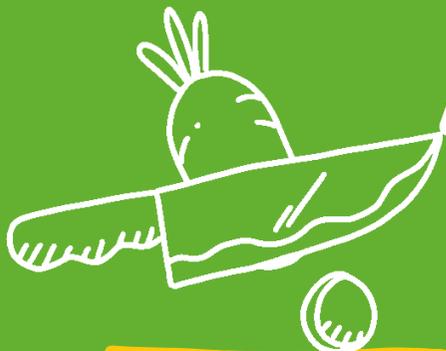


### Vendredi : Le Jura

Nous partirons pour la dernière journée, à la montagne, dans le Jura, avec en entrée, une salade jurassienne à base de choux, jambon fumé et comté, Puis, nous dégusterons un gratin de Poulet et Pomme de Terre au Comté. Et pour finir, une Toéché, une tarte au apparancede flan, au safran bleu du Jura.

# Menus de la cantine

Semaine du 21 au 25 octobre 2024



## Lundi

Menu  
végé

 Carottes Râpées au Miel de Titou 

Pizza aux Légumes et  
Pois Chiches

 Petits Suisses aux Fruits

## Mardi

 Salade de Riz au Légumes 

Poisson Meunière (+Citron)  
Brocolis

 Edam 

 Compote Maison  

## Mercredi

 Saucisson à l'Ail

Escalope de Poulet aux Champignons  
Carottes à la Crème

 Eclair au Chocolat 

## Jeudi

 Salade Armor 

 Jambon Blanc  
Frites 

 Gouda 

Prunes

## Vendredi

Macédoine de Légumes 

Raviolis

 Crème dessert Chocolat 

  
Yffiniac  
AU CŒUR DE LA BAIE



Produits issus de  
l'agriculture biologique



Produits locaux



Produits frais



Viande Origine France



Viande Origine Union Européenne

Certains menus sont  
susceptibles d'être modifiés



Lait et Fruits à l'école :  
Aide de UE à destination  
des écoles



# Menus de la cantine

Semaine du 28 au 31 octobre 2024



## Lundi

Menu  
végé

 Salades Vertes et Emmental 

Pâtes à la Crème de  
Carottes 

Haricolas

## Mardi

 Betteraves à la Crème de Framboise

 Colin à l'Aneth   
 Choux Fleurs à la Crème

Fromage Blanc Sucré

## Mercredi

 Tomates au Basilic

 Galette Complète 

 Crêpes au Nutella

## Jeudi

 Œufs de Dragon

 Hachi de Citrouille 

 Kiri 

 Doigts de Sorcière 

## Vendredi

**FERIE**

  
Yffiniac  
AU CŒUR DE LA BAIE



Produits issus de  
l'agriculture biologique



Produits locaux



Produits frais



Viande Origine France



Viande Origine Union Européenne

Certains menus sont  
susceptibles d'être modifiés



Lait et Fruits à l'école :  
Aide de UE à destination  
des écoles

