

Cuisine intercommunale

Semaine du 26 au 30 août 2024

Repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	lait œuf gluten	Pastèque		Tomates cerise		Carottes râpées/ œuf dur	moutarde œuf	Salade de pommes de terre au thon	lait gluten
Plat garni	Aiguillettes de cabillaud	poisson	Sauté de de boeuf aux champignons		Galette * saucisse		Paëlla végétarienne		Rôti de dinde	
Légumes	Printanière de légumes au curry et crème		Riz pilaff		Jus de pomme*				Haricots verts	
Laitage	Camembert*	lait	Flan pâtissier	lait	Petits suisses * aromatisés	lait	Entremets chocolat	lait	Fromage	lait
Dessert	Nectarine						Gâteau sec	gluten œuf	Fruit	

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 26 au 30 août 2024 (menus sans viande)

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	lait œuf gluten	Pastèque		Tomates cerise		Carottes râpées/ œuf dur	moutarde œuf		
Plat garni	Aiguillettes de cabillaud	poisson	Pois chiches sauce tomate		Galette * au fromage	lait	Paëlla végétarienne			
Légumes	Printanière de légumes au curry et crème		Riz pilaff		Jus de pomme*					
Laitage	Camembert*	lait	Flan pâtissier	lait	Petits suisses * aromatisés	lait	Entremets chocolat	lait		
Dessert	Nectarine						Gâteau sec	gluten œuf		

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 02 au 06 septembre 2024

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Carottes râpées	moutarde	Pastèque*		Betteraves vinaigrette	moutarde	Tomate* vinaigrette	moutarde	Œuf dur* mayonnaise	moutarde œuf
Plat garni	Bolognaise		Sauté de dinde au lait de coco		Quiche lorraine	gluten œuf	Aiguillettes de cabillaud	poisson œuf	Gratin de chou fleur et pommes de terre béchamel	lait
Légumes	Pâtes emmental râpé	gluten lait	Riz pilaff	gluten	Salade verte* au fromage*	moutarde lait	Carottes et semoule	gluten		lait gluten
Laitage	Yaourt*	lait	Fromage* blanc	lait	Nectarine		Petits suisses *	lait		
Dessert									Raisin	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 02 au 06 septembre 2024 (menus sans viande)

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Carottes râpées	moutarde	Pastèque*		Betteraves vinaigrette	moutarde	Tomate* vinaigrette	moutarde	Œuf dur* mayonnaise	moutarde œuf
Plat garni	Bolognaise végétale		Dos de colin	poisson	Quiche aux légumes	gluten œuf	Aiguillettes de cabillaud	poisson œuf	Gratin de chou fleur et pommes de terre	lait
Légumes	Pâtes emmental râpé	gluten lait	Riz pilaff	gluten	Salade verte* au fromage*	moutarde lait	Carottes et semoule	gluten	de terre béchamel	lait gluten
Laitage	Yaourt*	lait	Fromage* blanc	lait	Nectarine		Petits suisses *	lait		
Dessert									Raisin	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 09 au 13 septembre 2024

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Tomate aux dés de fromage	moutarde lait	Rillettes de poulet		Taboulé	gluten	Salade* verte/maïs	moutarde	Melon	
Plat garni	Palette de porc		Filet de merlu sauce crème aux moules	poisson crustacé	Rosbeef		Hachis végétal à la purée de		Pâtes* à la cabonara aux dés de	gluten lait
Légumes	Lentilles ménagères		Julienne de légume Boulgour	gluten	Haricots verts		courgette pommes de terre		volaille Emmental râpé	lait
Laitage	Glace	lait	Vache qui rit*	lait	Yaourt* aromatisé	lait				
Dessert			Raisin*				Poire*		Compote Gâteau sec	gluten œuf

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 09 au 13 septembre 2024 (menus sans viande)

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Tomate aux dés de fromage	moutarde lait	Betteraves vinaigrette		Taboulé	gluten	Salade* verte/maïs	moutarde	Melon	
Plat garni	Lentilles aux carottes		Filet de merlu sauce crème aux moules	poisson crustacé	Pavé végétal		Hachis végétal à la purée de		Pâtes* aux pois chiches	gluten lait
Légumes			Julienne de légume Boullgour	gluten	Haricots verts		courgette pommes de terre		Emmental râpé	lait
Laitage	Glace	lait	Vache qui rit*	lait	Yaourt * aromatisé	lait				
Dessert			Raisin*				Poire*		Compote Gâteau sec	gluten œuf

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Pastèque		Carottes * râpées	moutarde	Pamplemousse		Tomate* à la ciboulette Feta	moutarde	Betteraves œuf dur	moutarde œuf
Plat garni	Sauté de porc (BBC)		Filet de colin dieppoise	poisson crustacé lait	Pilon de poulet BBC		Bœuf bourguignon		Riz cantonnais végétarien	
Légumes	Frites		Semoule aux courgettes*	gluten	Tomate* provençale Flageolets	moutarde	Petit pois Carottes			
Laitage	Yaourt*	lait	Glace	lait œuf	Camembert*	lait			Emmental	lait
Dessert					Prune*		Banane		Compote de fruits	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 16 au 20 septembre 2024 (menus sans viande)

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Pastèque		Carottes * râpées	moutarde	Pamplemousse		Tomate* ciboulette Feta	moutarde	Betteraves œuf dur	moutarde œuf
Plat garni	Omelette	œuf	Filet de colin dieppoise	poisson crustacé lait	Boulettes végétales		Filet de poisson meunière	poisson œuf gluten	Riz cantonais végétarien	
Légumes	Frites		Semoule aux courgettes*	gluten	Tomate* provençale Flageolets	moutarde	Petits pois Carottes			
Laitage	Yaourt*	lait	Glace	lait œuf	Camembert*	lait			Emmental	lait
Dessert					Prune*		Banane		Compote de fruits	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Melon		Salade de riz	moutarde	Salade de perles de blé au thon	gluten moutarde	Concombre à la féta	lait	Salade verte aux noix	moutarde
Plat garni	Paupiette de volaille		Filet de colin meunière	poisson gluten	Rôti de porc (BBC)		Couscous aux boulettes de bœuf	gluten	Tartiflette végétarienne	lait
Légumes	Coquillettes	gluten	Mélange de légumes bio		Salsifis à la crème	lait	Légumes			
Laitage	Petits suisses aux fruits*	lait	Fromage blanc*	lait	Brie*	lait				
Dessert					Banane		Salade de fruits		Pomme*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 23 au 27 septembre 2024 (menus sans viande)

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Melon		Salade de riz	moutarde	Salade de perles de blé au thon	gluten moutarde	Concombre à la féta	lait	Salade verte aux noix	moutarde
Plat garni	Thon béchamel	poisson lait	Filet de colin meunière	poisson gluten	Œuf dur	œuf	Couscous et ses Légumes	gluten	Tartiflette végétarienne	lait
Légumes	Coquillettes	gluten	Mélange de légumes bio		Salsifis à la crème	lait				
Laitage	Petits suisses aux fruits*	lait	Fromage blanc*	lait	Brie*	lait				
Dessert					Banane		Salade de fruits		Pomme*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

repas végétarien

La Normandie

	Lundi	Aller- gènes	Mardi	Aller- gènes	Mercredi	Aller- gènes	Jeudi	Aller- gènes	Vendredi	Aller- gènes
Hors d'œuvre	Kiwi		Tomate* vinaigrette	moutarde	Concombre* sauce bulgare	lait	Saucisson sec <small>crêches: potage</small>		Potage de légumes à la crème	moutarde gluten
Plat garni	Filet de poisson meunière	poisson gluten œuf	Pâtes* aux légumes <small>(tomate, courgette*)</small>	gluten	Sauté de porc basquaise (bbc) <small>(tomate, poivron)</small>		Hachis parmentier	lait	Rôti de dinde aux pommes scc camembert	
Légumes	Semoule* aux dés de carotte	gluten	pois chiches*) Emmental râpé*	lait	Jardinière de légumes* maison		Salade*	moutarde	Haricots verts	
Laitage	Glace vanille /choco.	lait	Yaourt aromatisé*	lait	Camembert*	lait	Petits suisses	lait		
Dessert					Banane				Tarte normande	lait œuf

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024 (menus sans viande)

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Kiwi		Tomate* vinaigrette	moutarde	Concombre* sauce bulgare	lait	Médailon de surimi	poisson	Potage de légumes à la crème	moutarde gluten
Plat garni	Filet de poisson meunière	poisson gluten œuf	Pâtes* aux légumes (tomate, courgette*)	gluten	Dos de cabillaud	poisson	Hachis végétariens	gluten	Omelette	œuf
Légumes	Semoule* aux dés de carotte	gluten	pois chiches*) Emmental râpé*	lait	Jardinière de légumes* maison		Salade*	moutarde	Haricots verts	
Laitage	Glace vanille /choco.	lait	Yaourt aromatisé*	lait	Camembert*	lait	Petits suisses	lait		
Dessert					Banane				Tarte normande	lait œuf

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crème de courgette au fromage	lait	Salade de boulgour à l'emmental	moutarde gluten lait	Salade verte* au maïs*	moutarde	Ananas		Tomates vinaigrette	moutarde lait
Plat garni	Rosbeef		Sauté de dinde		Farfales végénaise	gluten	Dos de cabillaud la crème de citron	poisson	Palette de porc	
Légumes	Frites		Trio de légumes *				basilic Riz pilaff		Lentilles aux courgettes	
Laitage			Crème dessert	lait	Emmental râpé	lait	Yaourt*	lait	Tomme*	lait
Dessert	Raisin*				Salade de fruits				Pomme*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 7 au 11 octobre 2024 (menus sans viande)

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crème de courgette au fromage	lait	Salade de boulgour à l'emmental	moutarde gluten lait	Salade verte* au maïs*	moutarde	Ananas		Tomates vinaigrette	moutarde lait
Plat garni	Boulettes végétales		Poisson pané	poisson œuf gluten	Farfales végénaise	gluten	Dos de cabillaud la crème de citron	poisson	Lentilles aux courgettes	
Légumes	Frites		Trio de légumes *				basilic Riz pilaff			
Laitage			Crème dessert	lait	Emmental râpé	lait	Yaourt*	lait	Tomme*	lait
Dessert	Raisin*				Salade de fruits				Pomme*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Pamplemousse		Concombre bulgare à la menthe	lait	Kiwi	kiwi	Carottes* râpées au fromage	moutarde	Velouté de lentilles corail/mimolette	lait
Plat garni	Sauté de porc aux pruneaux		Rôti de dinde		Quiche Lorraine	gluten lait œuf	Filet de poisson pané	gluten poisson	Tajine de légumes végétarienne	gluten
Légumes	Petits pois/carottes		Riz sauce tomate et fromage râpé*	lait	Salade		Brocolis* Pommes de terre*			
Laitage	Yaourt aromatisé*	lait	Compote de pomme		Yaourt	lait				
Dessert							Pêche au sirop		Raisin*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 14 au 18 octobre 2024 (menus sans viande)

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Pamplemousse		Concombre bulgare à la menthe	lait	Kiwi	kiwi	Carottes* râpées au fromage	moutarde	Velouté de lentilles corail/mimolette	lait
Plat garni	Filet de poisson	poisson	Pâtes* aux pois chiches	gluten	Filet de poisson meunière	gluten poisson	Paëlla sans viande	poisson crustacé	Tagine de légumes végétarienne	
Légumes	Jardinière de légumes*		gruyère*	lait	Brocolis* Pommes de terre*				Salade	moutarde
Laitage	Yaourt aromatisé*	lait	Compote de pomme		Yaourt	lait				
Dessert							Pêche au sirop		Raisin*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 21 au 25 octobre 2024

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Bouillon de volaille au vermicelle	gluten	Betteraves* vinaigrette	moutarde	Tomate vinaigrette	moutarde	Salade de perles de blé au thon	moutarde œuf	Pamplemousse	
Plat garni	Filet de merlu	poisson	Choucrôte garnie (saucisse de		Bœuf bourguignon		Escalope de volaille aux champignons	gluten œuf	Pâtes et tomate cuite au basilic et	gluten
Légumes	Purée crécy*	lait	Strasbourg, saucisson)		Carottes*/riz		Haricots verts		emmental râpé	lait
Laitage	Camembert*	lait	Yaourt* aromatisé	lait	Fromage blanc	lait	Gruyère*	lait		
Dessert	Pomme*						Plateau de fruits*		Tarte aux pommes	gluten lait

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 21 au 25 octobre 2024 (menus sans viande)

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Bouillon de volaille au vermicelle	gluten	Betteraves* vinaigrette	moutarde	Tomate vinaigrette	moutarde	Salade de perles de blé au thon	moutarde œuf	Pamplemousse	
Plat garni	Filet de merlu	poisson	poisson pané	gluten	Lentilles	poisson gluten	Pavé végétal		Pâtes et tomate cuite au basilic et	gluten
Légumes	Purée crécy*	lait	choux pomme de terre		Carottes*/riz		Haricots verts		emmental râpé	lait
Laitage	Camembert*	lait	Yaourt* aromatisé	lait	Fromage blanc	lait	Gruyère*	lait		
Dessert	Pomme*						Plateau de fruits*		Tarte aux pommes	gluten lait

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 28 octobre au 1 novembre 2024

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crème de potimaron* au fromage	lait	Ananas		Carottes * râpées aux deux couleurs	moutarde	Salade de boulgour* surimi	gluten poisson		œuf moutarde
Plat garni	Lentilles* ménagères aux		Boules de bœuf		Saumon sauce aurore	poisson gluten	Sauté de dinde		Féié	gluten
Légumes	dés de viande		Frites		Riz* aux légumes*		Salsifis			
Laitage		lait	Yaourt *	lait	Entremets chocolat*	lait	Fromage	lait		lait
Dessert	Raisin*						Salade de fruits Gâteau sec			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 28 octobre au 1 novembre (menus sans viande)

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crème de potimaron* au fromage	lait	Ananas		Carottes * râpées aux deux couleurs	moutarde	Salade de boulgour* surimi	gluten poisson		œuf moutarde
Plat garni	Lentilles* ménagères		Boulettes végétales		Saumon sauce aurore	poisson gluten	Omelette	œuf	Féié	gluten
Légumes			Frites		Riz* aux légumes*		Salsifis			
Laitage	Mimolette	lait	Yaourt *	lait	Entremets chocolat*	lait	Fromage			lait
Dessert	Raisin*						Salade de fruits Gâteau sec			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade coleslow	œuf moutarde	Pâté de campagne		Betterave vinaigrette	moutarde	Potage de légumes*		1/2 œuf dur * salade*	œuf moutarde
Plat garni	Pâtes à la bolognaise	gluten	Dos de cabillaud sauce safran	poisson gluten lait	Gratin de chou fleur pommes de terre	lait gluten	Galette* saucisse BBC		Couscous* végétarien	gluten
Légumes			Purée de carottes*	gluten	béchamel aux dés de viande		Salade	moutarde		
Laitage	Emmental rapé	lait	Brie*	lait	(de dinde)		Yaourt* aromatisé	lait	Tomme de Messac*	lait
Dessert	Compote*		Banane		Poire*				Pomme* locale	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 4 au 8 novembre 2024 (menus sans viande)

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade coleslow	œuf moutarde	Potage		Betterave vinaigrette	moutarde	Potage de légumes*		1/2 œuf dur * salade*	œuf moutarde
Plat garni	Pâtes* à la boscaïola	gluten	Dos de cabillaud sauce safran	poisson gluten lait	Gratin de chou fleur pommes de terre	lait gluten	Galettes au fromage	lait	Couscous* végétarien	gluten
Légumes	végétariennes Emmtal râpé*	lait	Purée carottes*	gluten	terre béchamel		Salade	moutarde		
Laitage			Brie*	lait			Yaourt* aromatisé	lait	Tomme de Messac*	lait
Dessert	Compote*		Banane		Poire*				Pomme* locale	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 12 au 15 novembre 2024

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre			Pamplemousse	moutarde	Chou rouge vinaigrette	moutarde	Potage aux lentilles corail curry coco		Carottes* râpées au gruyère*	moutarde lait
Plat garni	férié		Filet de poisson meunière		Faritas au bœuf		Pâtes* végé-gnaisse	gluten	Sauté de porc aux pruneaux	
Légumes			Petits pois* au carottes*				Emmental râpé*	lait	Riz*	
Laitage				lait	Fromage blanc	lait				
Dessert			Crème dessert vanille*				Pomme*		Grillé aux pommes	gluten

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 12 au 15 novembre 2024 (menus sans viande)

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre			Pamplemousse		Chou rouge vinaigrette	moutarde	Potage aux lentilles corail curry coco		Carottes* râpées au gruyère*	moutarde lait
Plat garni	férié		Filet de poisson meunière	poisson œuf gluten	Faritas végétarienne		Pâtes* végé-gnaisse	gluten	Filet de poisson	poisson
Légumes			Petits pois* au carottes*				Emmental râpé*	lait	Riz*	
Laitage					Fromage blanc	lait				
Dessert			Crème dessert vanille*	lait			Pomme*		Grillé aux pommes	gluten

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de coquillettes*	gluten moutarde	Feuille de chêne aux dés de fromage	moutarde œuf	Duo de panais et carottes râpées	moutarde	Potage au potimaron*	lait	Crêpe au fromage	gluten lait
Plat garni	Boulettes aux poix chiches		Saucisse BBC		Jumbalaya (riz, poulet, encornet...)	poisson crustacé	Rôti de porc aux champignons et boursin	lait	Dos de cabillaud sauce crème	lait
Légumes	Haricots verts*		Purée	lait		lait	Boulgour	gluten	Chou fleur*	
Laitage	Mimolette	lait		lait	Yaourt	lait				
Dessert	Poire*		Oreillon de pêche				Clémentines		Banane	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 18 au 22 novembre 2024 (menus sans viande)

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de coquillettes*	gluten moutarde	Feuille de chêne aux dés de fromage	moutarde œuf	Duo de panais et carottes râpées	moutarde	Potage au potimaron*	lait	Crêpe au fromage	gluten lait
Plat garni	Boulettes aux poix chiches		poisson pané	œuf poisson gluten	Jumbalaya (riz, encornet...)	poisson crustacé	Omelette aux champignons	œuf lait	Dos de cabillaud sauce crème	lait poisson
Légumes	Haricots verts*		Purée	lait			Boulgour	gluten	Chou fleur*	
Laitage	Mimolette	lait		lait	Yaourt	lait				
Dessert	Poire*		Oreillon de pêche				Clémentines		Banane	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 25 au 29 novembre 2024

Thème Bretagne

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Kivi		Rillettes		Salade d'endives aux pommes	moutarde	1/2 œuf dur* Salade*	œuf moutarde	Potage de légumes au fromage	lait
Plat garni	Boeuf bourguignon		Filet de poisson	poisson	colombo de dinde		Tartiflette végétarienne	lait	galette saucisse	
Légumes	Riz		Carottes à la crème Croquets	gluten	Semoule	gluten			jus de pomme	
Laitage	Yaourt*	lait	Fromage blanc*	lait	Fromage	lait				
Dessert					Compote*		Clémentines		Crêpes	œuf gluten lait

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 25 au 29 novembre 2024 (menus sans viande)

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Kivi		Potage		Salade d'endives aux pommes	moutarde	1/2 œuf dur* Salade*	œuf moutarde	Potage de légumes au fromage	
Plat garni	Pavé végétarien		Filet de poisson	poisson	colombo de lentilles		Tartiflette végétarienne	lait	galette fromage	
Légumes	Riz		Carottes à la crème Crozets	gluten	Semoule	gluten			jus de pomme	
Laitage	Yaourt*	lait	Fromage blanc*	lait	Fromage	lait				
Dessert					Compote*		Clémentines		Crêpes	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.