



# SCOLAIRE THEZAN

## Semaine du 18 au 22 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Lentilles vinaigrette	Carottes râpées		Oeuf dur mayonnaise	Taboulé
	<b>Jambon braisé sauce provençale</b> <i>Omelette au fromage</i> <b>Haricots verts sautés</b> 	<b>Nuggets végétariens</b>  <b>Potatoes</b>		<b>Tomate farcie</b>  <b>Riz pilaf</b> 	<b>Filet de colin sauce vierge</b>  <b>Courgettes sautées</b>
	Laitage	Fromage		Laitage	Fromage
	Raisins de pays	Fromage blanc au miel		Salade de fruits frais	Flan nappé caramel


*Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.*



# La Quinzaine du Développement durable

## Semaine 25 au 29 Septembre



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Betteraves mimosa 	<p>La Quinzaine du Développement Durable</p> <p><b>PRODUITS BIO ET LABELS</b></p> <p>Salade de crudités BIO</p> <p>Haut de cuisse de poulet Bleu Blanc Coeur</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Yaourt BIO</p> <p>Pomme au four HVE</p>		<p>La Quinzaine du Développement Durable</p> <p><b>DEFO GASPI</b></p> <p>Houmous et toasts</p> <p>Filet de poisson sauce aux zestes de citron</p> <p>Brocolis gratinés</p> <p>Emmental</p> <p>Gâteau au pain perdu et chocolat</p>	<p>Jambon cru et condiments</p> <p><b>Crudités</b></p>
	Poisson meunière		Hachis parmentier végétarien		
	Pommes campagnardes		Laitage		
	Poire au sirop		Salade de fruits frais		



### LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



### LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

# La Quinzaine du Développement durable

Semaine du 02 au 06 Octobre



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Céleri rémoulade	 La Quinzaine du Développement durable <b>REPAS VÉGÉ</b>  Oeuf mayonnaise  Bolognaise de lentilles corails  Penne au beurre    Salade de fruits		 La Quinzaine du Développement durable <b>PRODUITS DE SAISON PRODUITS LOCAUX</b>  Salade du Sud (salade verte, tomate, coeur d'artichaut)  Gardianne de taureau Riz de camargue Chichoumeille  Grappe de raisins	Salade de tomates
	Paupiette de veau marengo		Gratin de moules		
	Haricots verts sautés 		Pommes campagnardes		
	Fromage		Fromage		
	Crème dessert		Pomme au four sauce caramel		



## LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine





## LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

# SCOLAIRE THEZAN

Semaine du 09 au 13 Octobre 2023


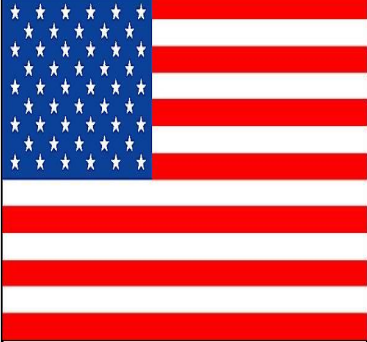





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Macédoine de légumes	Salade fèves échalotes		Poireaux vinaigrette	Coleslaw
	Cuisse de poulet au jus Pommes röstis	Galette végétarienne Potiron rôti		Aiguillettes de volaille à la normande Penne au beurre 	Gratin de poisson curry Riz blanc 
	Fromage	Laitage		Fromage	Laitage
	Riz au lait	Compote		Fromage blanc à la crème de marron	Fruit de saison

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J U N E R	Salade verte et emmental	Achard de légumes		Haricots verts vinaigrette à l'échalote 	Pâté de campagne <i>Oeuf mayonnaise</i>
	<b>Filet de lieu sauce tomate</b>  <b>Semoule au beurre</b> 	<b>Cari de lentilles</b>  <b>Patate douce et riz créole</b>		<b>Haché de veau au jus</b>  <b>Purée de PdT</b>	<b>Dos de colin à la bordelaise</b>  <b>Epinards à la crème</b>
	Laitage	Laitage		Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Ananas rôti		Ile flottante au caramel	Crème dessert pralinée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Betteraves mimosa 	Samoussas		 <b>REPAS AMÉRICAIN</b>	Chou rouge aux pommes
	Poisson meunière  Pommes campagnardes	Lentilles au curry  Riz aux petits légumes 			Brandade de morue
	Laitage	Laitage			Laitage
	Pomme au four	Fruit de saison			Salade de fruits frais

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre		Salade verte et emmental	Salade de crudités 
	<b>Pâtes carbonara</b> <i>Poisson rôti au citron</i> <i>Pâtes au beurre</i> 	<b>Galette végétarienne</b>  Fondue de poireaux Blé au beurre		<b>Boulettes d'agneau au jus</b>  <b>Semoule aux petits légumes</b>	<b>Gratin de poisson</b>  <b>Pommes noisettes</b>
	Laitage	Laitage		Fromage	Laitage
	Fruit de saison	Tarte Normande		Crème dessert	Pomme au four sauce caramel

# SCOLAIRE THEZAN

Semaine du 20 au 24 Novembre 2023




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Soupe de légumes	Oeuf mayonnaise 		Salade de blé 	Salade composée
	Cuisse de poulet au jus Pâtes au beurre 	Hachis parmentier végétarien		Aiguillettes de volaille à la normande Carottes braisées	Gratin de poisson aux légumes Riz blanc
	Laitage	Fromage		Fromage	Laitage
	Compote	Panna cotta		Fromage blanc à la crème de marron	Fruit de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Chou fleur sauce cocktail	Houmous et toast		Soupe de légumes	Pâté de campagne <i>Oeuf mayonnaise</i>
	Filet de lieu sauce tomate Semoule au beurre 	Omelette nature Brocolis gratinés		Haché de veau au jus Purée de PdT	Dos de colin à la bordelaise Epinards à la crème
	Laitage	Laitage		Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Pomme au four au miel		Ile flottante au caramel	Crème dessert pralinée



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Carottes râpées 	Soupe de légumes		Betteraves vinaigrette	Coeur d'artichaut vinaigrette
	Cassoulet garni <i>Omelette</i>	Lasagnes végétariennes		Paupiette de veau sauce moutarde Choux fleurs braisés	Rouille de seiche Riz blanc 
	Laitage	Fromage		Laitage	Laitage
	Poire pochée	Banane au caramel		Eclair	Salade d'agrumes



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Lentilles vinaigrette 	Carottes râpées		Soupe de légumes	Salade de pâtes au thon
	Jambon braisé sauce provençale <i>Omelette nature</i> Haricots verts sautés	Galette végétarienne  Pommes campagnardes		Sauté de boeuf aux légumes  Riz pilaf 	Filet de colin sauce vierge  Épinards à la crème
	Laitage	Fromage		Laitage	Fromage
	Fruit de saison	Fromage blanc au miel		Salade de fruits frais	Flan nappé caramel