



# MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 36- DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Merlu façon papillote	Rôti de dinde en sauce	Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Purée	Boulghour	Coulommiers	Gratin de courgettes
Pâtisserie	Fromage blanc	Mimolette	Fruit de saison	Yaourt sucré
S/V: Spaghetti au thon	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Compote de pommes
		S/V: Poisson pané		S/P: Roulade de volaille / Rôti de dinde S/V: Salade brésilienne / 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



# MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Pastèque	Melon	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf à l'orientale	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Poule au pot (PC)	Nuggets de poisson
Riz				Gratin Dauphinois
Yaourt aromatisé		Petit suisse sucré	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits
Crème dessert chocolat	Cookie	Quatre Quart	Ile flotante	Fruit de saison
S/V: Pané fromager		S/V: Pizza au fromage	S/V: Pané de blé tomate mozzarella	

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



# MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Tarte tomate chèvre	Sardine à l'huile	Betteraves à l'échalotte	Pizza au fromage
Sauté de bœuf aux oignons	Poisson pané 	Filet de poulet grillée	Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Jardinière de légumes 	Cocos mijotés 	Ebly	Fromage blanc 
Kiri	Brie	Yaourt au sucre de canne	Petit moulé	Palet breton 
Compote de pommes	Banane	Tarte au flan 	Donuts	
S/V: Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce	S/V: Boulettes de sarrasin	



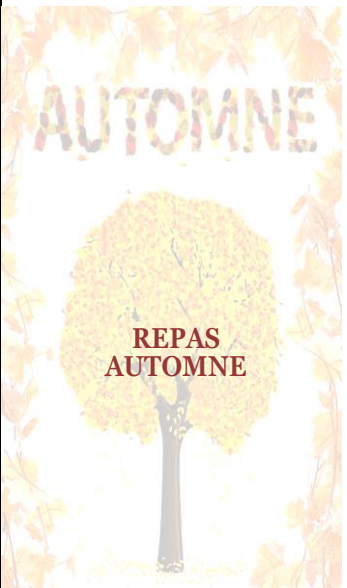






-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon 	Carottes râpées 	Saucisson à l'ail*		Pâté de volaille
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz	Chipolatas aux herbes* 		Aiguillettes de colin aux céréales 
Tortis		Pommes rôstis		Chou-fleur et brocolis
Vache qui rit 	Edam	Petit suisse aux fruits 		Gouda
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Ananas au sirop		Liégeois au chocolat
<b>S/V:</b> Poisson en sauce		<b>S/P:</b> Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes <b>S/V:</b> Chou rouge aux pommes / Poisson meunière		<b>S/V:</b> 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



# MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pâté en croûte*	Salade de riz niçois	Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Colin gratiné au fromage	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes	Fromage frais nature	Semoule	Haricots verts
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Fruit de saison	Vache qui rit	Yaourt aromatisé
	Gélifié au chocolat		Banane	Muffin au chocolat
	S/V: Pâté de volaille en croûte S/V: Pommes de terre ciboulette / Poisson en sauce	S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage		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:

**Salade de riz niçois:** Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc




# MENUS AUGER ST VINCENT




SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Crêpe au fromage	Mortadelle*	Quiche lorraine*	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Pommes sautées	Haricots beurre	Purée	Petits pois	
Brebicrème	Yaourt nature 	Cantadou	Cheddar	Emmental
Compote de pommes	Flan chocolat	Salade de fruits frais	Liégeois vanille	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate		S/P: Roulade de volaille S/V: Betteraves vinaigrette / Poisson en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / 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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS AUGER ST VINCENT



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



# MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Pomelos en quartier	Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Escalope de poulet grillé	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 	Pommes sautées	Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc' lait	Yaourt aromatisé	Camembert	Yaourt sucré	Munster 
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		

 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





SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Pâté de compagne*	Terrine de légumes sauce ciboulette	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde	Rôti de veau aux herbes	Poisson poêlé au beurre
	Chanteneige	Mijoté de légumes	Gratin d'épinards	Tortis
	Compote biscuitée	Yaourt aux fruits	Kiri	Coulommiers
		Gâteau au chocolat 	Mousse au citron	Cookies aux pépites de chocolat
		S/P: Pâté de volaille S/V: Salade de pâtes / Pané fromager	S/V: Falafel 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 de pâtes:** Pâtes, tomates, mais






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




# MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Chou rouge aux pommes 	Tarte au fromage
Sauté de bœuf aux cornichons 	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Mimolette	Chou fleur
Petit suisse sucré	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes		Gâteau au fromage blanc  et fleur d'oranger		Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson		S/P: Roulade de volaille S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin	S/V: Parmentier de poisson	

 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:


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



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise 	Quiche lorraine*	Salami*	Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la noix de coco	Rôti de veau au thym	Bœuf bourguignon (pc) 	Couscous végétal (PC) 	Haché de thon à la bordelaise
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de courgettes			Riz
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire	Gouda	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé 
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Far breton aux poires 	Fruit de saison	Liégeois chocolat
<b>S/V:</b> Pané de blé tomate mozzarella	<b>S/P:</b> Tarte au fromage <b>S/V:</b> Tarte au fromage / Poisson en sauce	<b>S/P:</b> Roulade de volaille <b>S/V:</b> Macédoine vinaigrette / Poisson meunière		


 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:**

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











# MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Velouté de potiron	Flammekueche*	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 	Escalope de volaille aux champignons 	Aiguillettes de poulet au curry	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Yaourt aromatisé	Purée	Haricots beurre	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Fruit de saison 	Petit suisse nature	Cheddar	Tartare nature	Yaourt à la vanille
	Compote pommes fraises	Fruit de saison	Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: Batonnets mozzarella	

 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

