



Menu

Du 02 au 06 septembre 2024

EMBARQUEMENT
immédiat



ANIMATIONS
SAISON
2024-2025

**Groupement de communes
Samoens**

VENDREDI

LUNDI

LE JOUR DU

MARDI

MERCREDI

JEUDI



<p>Tomate BIO vinaigrette </p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p> Betteraves et maïs</p> <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>		<p> Cocktail de la rentrée (limonade et sirop de grenadine)</p> <p>Pastèque BIO </p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette miel</p>
<p>Pané de blé</p>	<p> Colin mariné ail et fines herbes</p>		<p> Rôti de bœuf froid LR et mayonnaise </p> <p> Pavé de merlu sauce bouillabaisse (soupe de poisson, ail, tomate, épice paëlla)</p>	<p> Cubes de hoki pané</p>
<p>Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)</p>	<p>Riz créole IGP </p>		<p> Purée de pommes de terre</p>	<p>Courgettes à l'ail</p>
<p>Fraidou</p>	<p> Yaourt nature BIO et sucre </p>		<p> Gélifié vanille</p>	<p>Fromage frais BIO aux fruits </p>
<p> Compote pomme fraise</p>	<p>Banane RUP </p>		<p> Sablés de Retz</p>	<p> Moelleux à la framboise</p>

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Menu

Du 09 au 13 septembre 2024



Groupement de communes
Samoens

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Crêpe au fromage

Concombres vinaigrette
Vinaigrette ciboulette

Melon jaune

Roulade de volaille
et cornichons



Sauté de bœuf LR
bourguignon



Blé, lentilles,
champignons, curry BIO

Escalope de poulet LR
sauce miel



Steak haché de cabillaud
sauce lombarde (tomates, ciboulette, crème,
épice paëlla)

Quenelles de brochet
sauce aurore (tomate crème)

Steak haché de saumon
sauce aneth

Haricots beurre

Dés de carottes
braisées



Semoule BIO

Brie

Petit moulé nature



Yaourt aromatisé BIO
à la vanille

Fromage frais nature et sucre



Fruit de saison BIO



Compote de pommes

Beignet à la framboise



Fruit de saison
ECORESPONSABLE



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Régions Ultra Périphériques



Eco Verger



Menu

Du 16 au 20 septembre 2024



Groupement de communes
Samoens

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU

Tomate vinaigrette
Vinaigrette au basilic



Salade de blé à l'orientale
(pois chiches, raisins et abricots secs)

Pastèque

Carottes râpées BIO,
vinaigrette persil



Haricots rouges
sauce chili et riz BIO

Cordon bleu



Rôti de bœuf LR
et jus



Pavé de merlu
sauce crème



Hoki pané et citron



Cubes de colin sauce rougail
(tomate, oignon, ail, herbes
de provence, jus de citron, curcuma)



Coquillettes aux petits légumes
(carotte, haricot vert, petit pois, navet)

Epinards béchamel

Boulgour sauce tomate

Edam

Tomme blanche

Fromage frais aux fruits BIO



Saint Nectaire

Flan nappé au caramel

Fruit de saison BIO

Compote pomme ananas



Moelleux fromage blanc vanille



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Régions Ultra Périphériques



Eco Verger



Menu

Du 23 au 27 septembre 2024



Groupement de communes
Samoens

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

 Salade de penne à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)	 Salade iceberg Vinaigrette ciboulette		 Concombres BIO vinaigrette Vinaigrette nature	 Radis rondelles et maïs Vinaigrette échalote
Sauté de porc sauce estragon * Sauté de dinde LR sauce estragon	 Omelette BIO		Couscous aux boulettes d'agneau	 Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)
 Aiguillettes de colin panées			 Steak haché de cabillaud sauce ciboulette	Pommes rissolées
Chou fleur	Mélange de légumes (haricots plats, brocolis, carottes jaunes et oranges)		 Semoule et légumes couscous (carotte, courgette, céleri, navet, pois chiche poivron)	
 Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Petit moulé nature		Fromage frais nature et sucre	Emmental
 Fruit de saison ECORESPONSABLE	Gaufre au sucre (pâtissière)		Tarte normande	Banane RUP

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Menu

Du 30 septembre au 04 octobre 2024



Groupement de communes
Samoens

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade verte BIO et croûtons
Vinaigrette ciboulette



Salade de pommes
de terre à l'échalote

Endives vinaigrette
Vinaigrette miel

Carottes râpées BIO,
vinaigrette agrumes

Calamars à la romaine
et citron

Escalope de poulet
sauce célestine
(tomate, champignon)



Rôti de bœuf LR et jus

Quenelles de brochet sauce sétoise
(estragon, tomate, épice paëlla, carotte)



Colin au crumble de pain d'épices



Tortis, lentilles et tomate

Riz, carottes et navets

Petits pois

Haricots beurre

Coulommiers



Cantal

Fromage frais aux fruits BIO

Fraidou

Crème dessert chocolat



Fruit de saison BIO



Gâteau "haripoire"
(amandes, haricots blancs, poire)



Compote de pomme BIO



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Régions Ultra Périphériques



Eco Verger



Menu

Du 07 au 11 octobre 2024



Groupement de communes
Samoens

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENREDI**

LE JOUR DU **VEGE**

Crêpe au fromage	Concombres BIO vinaigrette Vinaigrette échalote		Betteraves vinaigrette Vinaigrette terroir	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO
Burger de veau sauce navarin (oignon, ail, herbes de provence, carottes, navets, tomate)	Riz IGP et égrené végéta à l'asiatique (oignon, sauce soja, coriandre, champignon)		Penne au jambon sauce fromagère (DURABLE)	Nuggets de poisson
Colin mariné thym citron			Coquillettes de la mer (moules, julienne de légumes, curry, crème, coriandre)	
Haricots verts				Carottes BIO et blé BIO
Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes		Brie	Fromage frais nature et sucre
Fruit de saison BIO	Compote pomme abricot		Fruit de saison BIO	Moelleux au chocolat frais

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU Végé

<p>Potage velouté aux champignons</p>	<p>Salade verte BIO Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>		<p>Concombres à la crème ciboulette</p>	<p>Endives aux pommes, vinaigrette miel</p>
<p>Omelette BIO </p>	<p>Sauté de dinde sauce pain d'épices</p>		<p>Rôti de bœuf LR et jus</p>	<p>Pavé de merlu sauce carottes spéculoos</p>
<p>Epinards et pommes de terre béchamel BIO </p>	<p>Lentilles</p>		<p>Colin au crumble de pain d'épices</p>	<p>Riz pilaf IG </p>
<p>Petit moulé nature</p>	<p>Camembert</p>		<p>Fromage frais aux fruits BIO</p>	<p>Saint Nectaire </p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Flan nappé au caramel</p>		<p>Cake aux noisettes caramélisées </p>	<p>Compote de pommes BIO (coupelle)</p>

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Eco Verger
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Régions Ultra Périphériques



Menu

Du 04 au 08 novembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Potage esterel
(haricots blancs, potiron)

Salade verte BIO,
vinaigrette miel colombo

Carottes râpées BIO,
vinaigrette échalote

Macédoine mayonnaise

Bouchées de soja

Hachis parmentier

Rôti de bœuf LR et jus 

Colombo de poisson
(DURABLE) 
et riz créole IGP 

Epinards et pommes
de terre béchamel

Brandade de poisson

Steak de colin sauce curry

Haricots beurre

Edam BIO 

Coulommiers

Petit moulé nature

Yaourt aromatisé



Fruit de saison
ECORESPONSABLE 

Gélifié chocolat

Tarte normande

Banane RUP 



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Régions Ultra Périphériques



Eco Verger



Menu

Du 11 au 15 novembre 2024



Groupement de communes Samoens

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU **Vege**

	<p>Potage aux légumes BIO </p>		<p>Pâté de foie et cornichons</p> <p>Oeufs durs mayonnaise</p>	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>
	<p>Sauté de bœuf LR sauce pain d'épices</p>			<p>Omelette BIO </p>
	<p>Hoki sauce bourride (épice paëlla, crème, ail, julienne de légumes, oignon)</p>		<p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Lasagnes au saumon</p>	
	<p>Pommes rissolées BIO </p>			<p>Petits pois à la paysanne (échalote, champignon, herbes de provence)</p>
	<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>		<p>Saint Nectaire </p>	<p>Fromage fondu Président</p>
	<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE </p>		<p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Cake au pralin</p>

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Menu

Du 18 au 22 novembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

<p>Salade de boulgour BIO à l'orientale (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)</p>	<p>Scarole et croûtons Vinaigrette nature</p>		<p>Carottes râpées BIO , vinaigrette agrumes</p>	<p>Chou blanc sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote)</p>
<p>Sauté de bœuf marengo (tomate, oignon, ail, champignon)</p>	<p>Dahl de pois cassés et riz (oignon, brunoise de carottes, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe)</p>		<p>Sauté de porc sauce bobotie (tomate, abricots secs, cumin, cannelle, curry, raisins secs) * Sauté de dinde LR sauce hobotie</p>	<p>Pavé de merlu sauce matelote (herbes de provence, champignons, carottes)</p>
<p>Colin mariné thym citron</p>			<p>Steak haché de saumon sauce crème</p>	<p>Julienne de légumes (carotte, céleri, poireau) et farfalles</p>
<p>Haricots verts</p>	<p>Fraidou</p>		<p>Lentilles</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p>
<p>Fromage frais nature et sucre</p>			<p> Cantal</p>	<p>Eclair au chocolat</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée pomme banane BIO (coupelle)</p>		<p>Gélatifié vanille</p>	

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Menu

Du 25 au 29 novembre 2024



Groupement de communes Samoens

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU

Endives en salade, vinaigrette pomme	Crêpe au fromage		<p>Salade iceberg et surimi</p> <p>Vinaigrette antilles (moutarde, ananas, jus de pamplemousse)</p>	<p>Potage cultivateur BIO (pommes de terre, poireaux, carotte, navet)</p>
<p>Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)</p>	Burger de veau sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde)		<p>Colombo de poulet LR </p> <p>(oignon, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo)</p>	Cappeletti sauce tomate
Boullgour BIO aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)	<p>Hoki pané</p>		<p>Colombo de poisson(DURABLE) (lentilles corail, poivron, carotte, lait de coco) et riz créole</p>	
Boullgour BIO aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)	Chou fleur		Riz aux haricots rouges	
Petit moulé nature	<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>		<p>Fromage blanc et coulis ananas estragon</p>	Edam
<p>Compote de pomme</p>	<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE</p>		<p>Cake à l'ananas caramélisé</p>	<p>Fruit de saison</p>

- Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef
- Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française
- Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Régions Ultra Périphériques
- Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée
 Eco Verger
- Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée