

T11 CRIEL SUR MER
Du 01/09/2025 au 05/09/2025

Menu



Lundi

Jus d'orange - Melon
 Boulettes au boeuf - Sauce barbecue
 /Boulettes végétariennes - Sauce barbecue
Fusilli Bio - , emmental râpé
 Tomme noire IGP
 Compote pomme fraise

Mardi

Concombre - Vinaigrette
 Emincé de poulet - Sauce andalouse
 /Émincé végétal au **pois Bio** - Sauce andalouse
Haricots verts Bio persillés
 Carré de Liqueil
 Prune

Mercredi

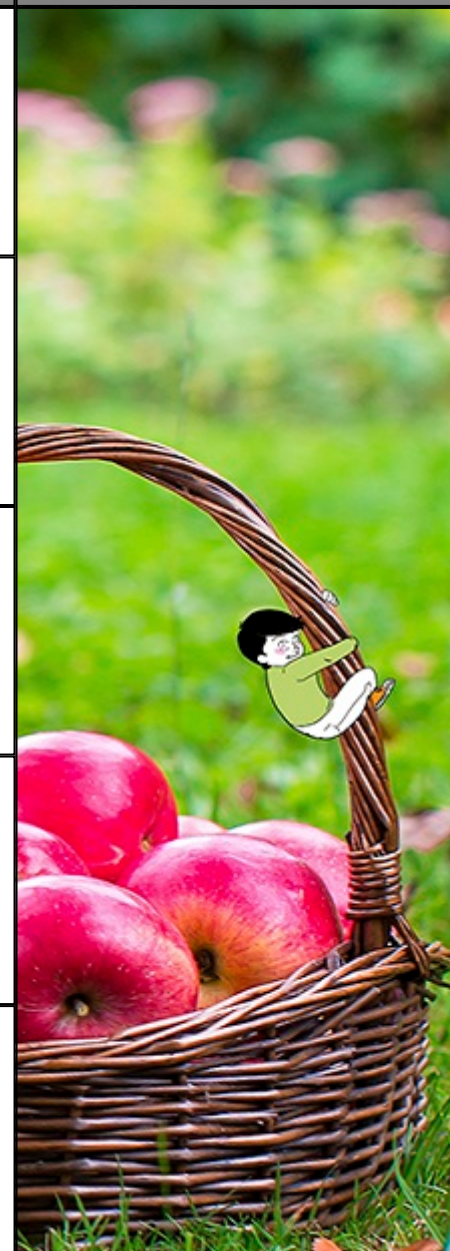
Carottes râpées - Vinaigrette
 Saucisse de Toulouse grillée
 /Saucisse de volaille
 /Chipolatas végétale de fèves et pois
 Flageolets
Mimolette Bio
 Crème dessert au chocolat

Jeudi

Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise
 Omelette du chef au fromage
 Pommes de terre rissolées
Vache qui rit Bio
Yaourt sucré de la Ferme Billion Hernu (régional)

Vendredi

Rosette
 /Pomelos - , sucre
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce provençale
 /Pané fromager - Sauce provençale
Semoule Bio
Edam Bio
 Nectarine jaune



T11 CRIEL SUR MER
Du 08/09/2025 au 12/09/2025

Menu



Lundi

Haricots beurre - Vinaigrette balsamique
 Allumettes de porc façon carbonara
 /Allumettes de volaille façon carbonara (poulet)
 /Allumettes végétales - Sauce crème
Fusilli Bio - **emmental Bio** râpé
 Saint Paulin
 Fruit de saison

Mardi

Tarte au fromage
 Curry de légumes (courgettes, poivrons, carottes, pois chiches)
Riz Bio Pilaf
Saint Môret Bio
 Pomme VER

Mercredi

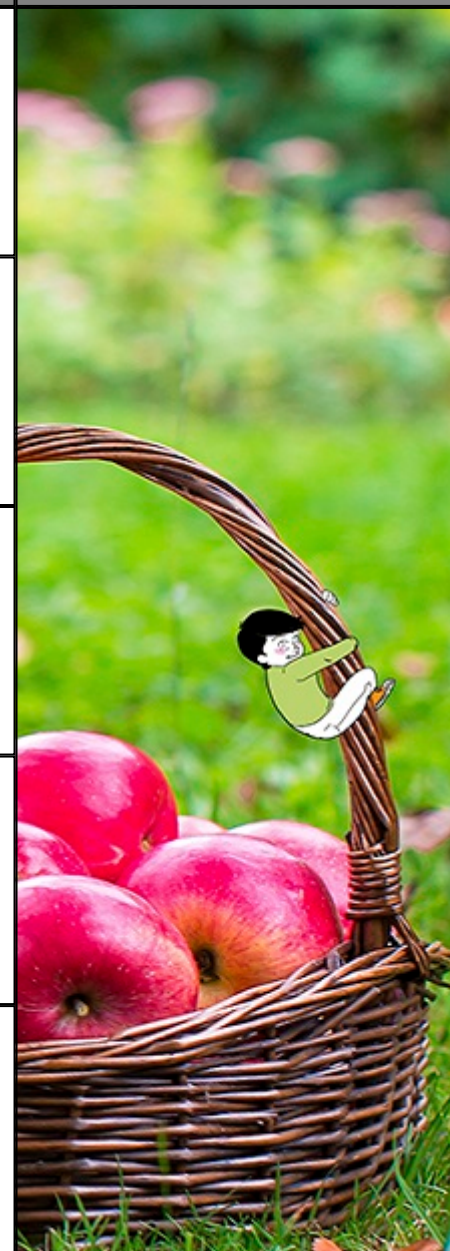
Salade de pommes de terre aux oignons - Vinaigrette
 Rôti de dinde - Sauce moutarde
 /Crispy de blé
 Mélange de petits pois et carottes
 Saint Nectaire AOP
Yaourt fraise de la Ferme Billion Hernu (régional)

Jeudi

Tomates - Vinaigrette
 Hachis parmentier de boeuf
 /Parmentier à **l'égrainé de pois Bio**
Camembert Bio
Banane Bio

Vendredi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival** - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière MSC
 /Batonnet pané de mozzarella
 Gratin de chou fleur
Gouda Bio
 Donuts



Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.
Se référer au bon de livraison pour avoir l'origine des viandes servies

T11 CRIEL SUR MER
Du 15/09/2025 au 19/09/2025

Menu



Lundi

Salade verte - Vinaigrette
 Gratin de pommes de terre au fromage à raclette
 Biscuit sablé de Retz
 Compote poire

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Emincé de cuisse de poulet - Façon couscous
 /Émincé végétal au **pois Bio** - Façon couscous
Semoule Bio
 Fromage tartare
 Crème dessert au chocolat

Mercredi

Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade
 Crêpinette de porc - Sauce aux oignons
 /Saucisse de volaille
 /Falafels fèves, menthe et coriandre
 Purée de pommes de terre
 Pointe de brie
 Roulé framboise

Jeudi

Pizza au fromage
 Sauté de porc - Sauce au miel et aux épices
 /Sauté de dinde - Sauce au miel et aux épices
 /Pané fromager
 Carottes Ce2 persillées
 Suisse sucré
 Raisin blanc

Vendredi

Melon
 Bolognaise de boeuf
 /Bolognaise de lentilles
Penne Bio - , emmental râpé
 Pont l'Evêque AOP
 Liégeois vanille

