T9 CRIEL SUR MER
Du 09/11/2026 au 13/11/2026



	Menu
Lundi	Velouté de tomate Allumettes de porc façon carbonara /Allumettes végétales - Sauce crème /Allumettes de volaille façon carbonara (poulet) **Coquillettes Bio** - **emmental Bio** râpé Biscuit sablé de Retz Compote pomme poire
Mardi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette ciboulette Rôti de dinde CE2 - Sauce au thym /Saucisse végétale (goût merguez) Purée de pommes de terre et potiron Pont l'Evêque AOP Clémentine
Mercredi	
Jeudi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Risotto tomate carottes (riz Bio) **Edam Bio** Éclair à la vanille
Vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge - , cornichons /Tarte au fromage Beignet de calamars à la romaine /Galette de blé, fromage et épinard Épinards à la Béchamel - Pommes de terre vapeur Pointe de **brie Bio** Mousse au chocolat au lait



Origine France **Bio** Produit labellisé

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

T9 CRIEL SUR MER
Du 16/11/2026 au 20/11/2026



	Menu
Lundi	Mélange de carotte et chou râpé - Vinaigrette Pavé de merlu MSC - Façon tajine /Boulettes végétariennes - Façon tajine **Semoule Bio** Tomme noire IGP Flan à la vanille
Mardi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce paprika /Émincé végétal au pois et blé - Sauce paprika **Haricots verts Bio** persillés Suisse fruité Donuts
Mercredi	Tarte au Maroilles Emincé de cuisse de poulet - Sauce chasseur /Falafels fèves, menthe et coriandre - Sauce chasseur **Carottes Bio** Coulommiers Clémentine
Jeudi	Velouté de **légumes Bio** Omelette du chef au fromage - , ketchup Frites au four /Frites friteuse /Pommes de terre noisette **Gouda Bio** **Banane Bio**
Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Saucisse de Toulouse grillée - Sauce aux oignons /Saucisse de volaille - Sauce aux oignons /Saucisse végétale (façon chipo) - Sauce aux oignons **Pommes de terre Bio vapeur** Cantal AOP **Yaourt sucré vrac (régional)** - , brisures de speculoos



Produit labellisé **Bio** Origine France Plat signature **Régional**

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

T9 CRIEL SUR MER
Du 23/11/2026 au 27/11/2026



	Menu
Lundi	Pizza au fromage Curry de légumes (courgettes, carottes, pois chiches) **Semoule Bio** Yaourt sucré Ananas
Mardi	Chou fleur CE2 - Vinaigrette Boulettes au boeuf - Façon carbonade /Boulettes végétariennes - Façon carbonade Purée de pommes de terre **Mimolette Bio** Poire
Mercredi	Mortadelle /Oeuf dur - , mayonnaise Crépinette de porc - Sauce aux oignons /Saucisse de volaille - Sauce aux oignons /Allumettes végétales - Sauce aux oignons Petits pois CE2 **Camembert Bio** Compote **pomme Bio**
Jeudi	Carottes râpées Bio - Vinaigrette à l'échalote Filet de limande MSC - Sauce crème citron /Galette boulgour - , ketchup **Riz Bio** Pilaf Verre de lait Cake du chef aux fruits rouges
Vendredi	Velouté de potiron - , croûtons nature - **emmental Bio** râpé Jambon blanc (saveur en or) /Rôti de dinde CE2 /Pané fromager **Coquillettes Bio** - **emmental Bio** râpé Madeleine Suisse sucré



Bio Produit labellisé Origine France

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