



RESTAURANT - SAINT MÉDARD D'EYRANS

 Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Centre de loisirs	Repas Végétarien 		C'est la rentrée!	
lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
fêtons les Sabine	fêtons les Fiacre	fêtons les Aristide	fêtons les Gilles	fêtons les Ingrid
CAROTTES RÂPÉES À LA FÊTA AOP 	PASTÈQUE	PAS DE RESTAURATION	MELON	FILET DE HOKI PANÉ
ÉMINCÉ DE BOEUF AUX POIVRONS	GRATIN DE COURGETTES BIO ET AUBERGINES BIO 		BOULETTES DE BŒUF BIO À LA TOMATE 	PIPERADE
SEMOULE BIO PARFUMÉE 	RIZ IGP DE CAMARGUE 		PÂTES BIO 	MORBIER AOP 
FRUIT DE SAISON BIO 	GLACE		YAOURT BIO ET SPECULOOS 	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

BARRE DE CHOCOLAT
PAIN

FRUIT DE SAISON
BRIOCHE

PAIN
CONFITURE

COMPOTE DE FRUITS
BISCUIT

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les repas sans porc.



RESTAURANT - SAINT MÉDARD D'EYRANS



Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien

lundi 05 septembre fêtons les Raïssa	mardi 06 septembre fêtons les Bertrand	mercredi 07 septembre fêtons les Reine	jeudi 08 septembre fêtons les Nativité	vendredi 09 septembre fêtons les Alain
OMELETTE (OEUF BIO)  AUX POMMES DE TERRE ET POIVRONS COMTÉ AOP  FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE BIO SAUCE FROMAGE BLANC  RÔTI DE BOEUF AU JUS COURGETTES BIO PERSILLÉES  GÂTEAU AU YAOURT	MELON À LA FÊTA AOP  JAMBON BRAISÉ SAUCE CHAMPIGNONS HARICOTS BLANCS TOMATÉS PÊCHE AU SIROP	RILLETES DE POISSON SAUCE TARTARE MOUSSAKA DU CHEF (AUBERGINE BIO, ET BOEUF BIO)  FRUIT DE SAISON BIO 	PASTÈQUE CAPPELLETTI AU SAUMON FUMÉ FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS 

GOUTERS :

PAIN
BARRE DE CHOCOLAT

FROMAGE A LA COUPE
PAIN

FRUIT DE SAISON
MADELEINE

PAIN
FRUIT DE SAISON

GÂTEAU DU CHEF
LAIT

Légende :

Produits Bio  Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les repas sans porc.



RESTAURANT - SAINT MÉDARD D'EYRANS

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
fêtons les Apollinaire	fêtons les Aimé	fêtons les Croix Glorieuse	fêtons les Roland	fêtons les Edith
MELON	TOMATES BIO MOZZARELLA	OEUF MIMOSA	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	RADIS ROSES A LA CROQUE
SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	ROUGAIL DE SAUCISSES	POULET LABEL ROUGE RÔTI	QUICHE AU FROMAGE DU CHEF (OEUF BIO)	CALAMARS A LA ROMAINE
POMME VAPEUR	RIZ IGP DE CAMARGUE	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	SALADE VERTE	GRATIN DE COURGETTES BIO
FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AU CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

PAIN FROMAGE A LA COUPE

COMPOTE DE FRUITS BISCUIT

FRUIT DE SAISON LAITAGE

SIROP BRIOCHE

PAIN CONFITURE

Légende :

Produits Bio Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les repas sans porc.



RESTAURANT - SAINT MÉDARD D'EYRANS



Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Repas Végétarien

Repas Normandie

lundi 19 septembre fêtons les Emilie	mardi 20 septembre fêtons les Davy	mercredi 21 septembre fêtons les Matthieu	jeudi 22 septembre fêtons les Maurice	vendredi 23 septembre fêtons les Constant
CONCOMBRE BIO BULGARE  RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE POTATOES GLACE	SALADE VERTE BIO AU FROMAGE ET CROÛTONS  LASAGNES DU CHEF AUX LÉGUMES DE SAISON FRUIT DE SAISON BIO 	BOULETTES D'AGNEAU À LA MAROCAINE LÉGUMES ET BOULGOUR BIO  CANTAL AOP  POIRE AU CHOCOLAT	FEUILLETÉ AU CAMEMBERT SAUTÉ DE PORC AUX POMMES CAROTTES BIO PERSILLÉES  TARTE NORMANDE	TOMATE BIO VINAIGRETTE  FILET DE POISSON MSC AU BASILIC  PÂTES BIO ET EMMENTAL RÂPÉ  FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

CRÈME VANILLE BISCUIT

COMPOTE DE FRUITS BARRE BRETONNE

PAIN BARRE DE CHOCOLAT

PAIN FROMAGE A LA COUPE

GÂTEAU DU CHEF LAIT

Légende :

Produits Bio  Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les repas sans porc.



RESTAURANT - SAINT MÉDARD D'EYRANS

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
fêtons les Côme et Damien	fêtons les Vinc. de Paul	fêtons les Venceslas	fêtons les Michel	fêtons les Jérôme
SALADE DE BOULGOUR A LA FÊTA AOP	PASTÈQUE	GASPACHO	SALADE MEXICAINE (TOMATE, MAÏS, HARICOTS ROUGES)	COURGETTE BIO RÂPÉE ET DÉS DE FROMAGE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDA DE POISSON MSC DU CHEF	PÂTES BIO	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE VEAU BASQUAISE
DUO AUBERGINE ET COURGETTE	SALADE VERTE BIO	BOLOGNAISE (ÉGRENÉ DE BOEUF BIO)	PETITS POIS AU JUS	RIZ IGP DE CAMARGUE
FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS	PANNA COTTA	YAOURT BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO

GOUTERS :

PAIN
PATE A TARTINER

BARRE DE CHOCOLAT
PAIN

BISCUIT
COMPOTE DE FRUITS

CONFITURE
PAIN

LAITAGE
FRUIT DE SAISON

Légende :

- Produits Bio
-
- Produits Pêche durable
-
- Produits Labellisés
-

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les repas sans porc.



RESTAURANT - SAINT MÉDARD D'EYRANS

 Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
fêtons les Gérard	fêtons les Fr. d'Assise	fêtons les Fleur	fêtons les Bruno	fêtons les Serge
CAROTTE BIO VINAIGRETTE 	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS BEURRE ET ÉCHALOTE VINAIGRETTE	TOMATE BIO MOZZARELLA 	TABOULÉ (SEMOULE BIO) AU DES DE FROMAGE 
TORTILLA BIO AUX POMMES DE TERRE 	EMINCÉ DE BOEUF THAÏ	RÔTI DE PORC AU JUS	POULET LABEL ROUGE RÔTI 	POISSON DU JOUR
SALADE VERTE	BROCOLIS GRATINÉS	TIAN DE LÉGUMES	Frites	COURGETTES BIO BRAISÉES 
YAOURT BIO SUCRÉ 	FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME CATALANE	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX FRUITS

GOUTERS :

PAIN CONFITURE

PETIT SUISSE COMPOTE DE FRUITS

FRUIT DE SAISON GÂTEAU DU CHEF

FROMAGE A LA COUPE PAIN

PAIN MIEL

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les repas sans porc.



RESTAURANT - SAINT MÉDARD D'EYRANS

 Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
fêtons les Ghislain	fêtons les Firmin	fêtons les Wilfried	fêtons les Géraud	fêtons les Juste
SALADE DE BLÉ BIO 	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS 	COURGETTES RÂPÉES AU CANTAL AOP 	CONCOMBRE VINAIGRETTE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES	GRATIN DE PÉPINETTES BIO 	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	LASAGNES BOLOGNAISE DU CHEF	EPINARDS A LA CREME
PURÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE	AUX LÉGUMINEUSES	CHOU-FLEUR BRAISÉ ET POMMES DE TERRE	SALADE VERTE BIO 	SAINT NECTAIRE AOP 
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO 	YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 

GOUTERS :

BARRE DE CHOCOLAT
PAIN

COMPOTE DE FRUITS
BARRE BRETONNE

PAIN
PÂTE À TARTINER

PAIN
CONFITURE

COMPOTE DE FRUITS
BISCUIT

Légende :

 Produits Bio  Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les repas sans porc.



RESTAURANT - SAINT MÉDARD D'EYRANS



Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
fêtons les Baudoin	fêtons les Luc	fêtons les René	fêtons les Adeline	fêtons les Céline
DHAL DE LENTILLES	SALADE COLESLAW (AUX LÉGUMES BIO) 	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	CRÊPE AU JAMBON	RADIS ROSES AU BEURRE
RIZ IGP DE CAMARGUE 	RÔTI DE BOEUF AU JUS	CHIPOLATAS GRILLÉES	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	POISSON DU JOUR MSC 
CANTAL AOP 	HARICOTS VERTS BIO SAUTÉS PERSILLADE 	PÂTES BIO ET FROMAGE RÂPÉ 	CAROTTES BIO SAUTÉES 	SEMOULE BIO 
FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO 	FROMAGE BLANC BIO 

GOUTERS :

BARRE DE CHOCOLAT
PAIN

PETIT SUISSE
FRUIT DE SAISON

FRUIT DE SAISON
MADELON AU CHOCOLAT

PAIN
FROMAGE A LA COUPE

GÂTEAU DU CHEF
LAIT

Légende :

Produits Bio  **Produits Pêche durable** 

Produits Labellisés 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les repas sans porc.



RESTAURANT - SAINT MÉDARD D'EYRANS

 Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Centre de loisirs

Repas Végétarien

lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	mercredi 26 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre
fêtons les Florentin	fêtons les Crépin	fêtons les Dimitri	fêtons les Emeline	fêtons les Jude
TOMATE VINAIGRETTE	PÊCHE AU THON	ROSETTE ET BEURRE	SALADE COLESLAW	CONCOMBRE VINAIGRETTE
RÔTI DE VEAU AU JUS	JAMBON GRILLÉ	PILONS DE POULETS RÔTIS	PIZZA AU FROMAGE DU CHEF	FILET DE POISSON MEUNIERE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	LENTILLES BIO 	CAROTTES BIO VICHY 	SALADE VERTE BIO 	PUREE DE BUTTERNUT
YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS	COMPOTE DE FRUITS BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 

GOUTERS :

PAIN FROMAGE A LA COUPE

COMPOTE DE FRUITS BISCUIT

PAIN MIEL

CRÈME DESSERT BRIOCHE

PAIN CONFITURE

Légende :

Produits Bio  **Produits Pêche durable** 

Produits Labellisés 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les repas sans porc.



RESTAURANT - SAINT MÉDARD D'EYRANS



Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Repas Halloween



Toussaint

lundi 31 octobre	mardi 01 novembre	mercredi 02 novembre	jeudi 03 novembre	vendredi 04 novembre
fêtons les Quentin	fêtons les Toussaint	fêtons les Défunts	fêtons les Hubert	fêtons les Charles
VELOUTÉ DE SORCIÈRE (POTAGE DE CITROUILLE) POTIMENTIER (PARMENTIER À LA PURÉE DE POTIRON) SALADE VERTE TARTE SANGUIOLENTE (TARTE COULIS DE FRUITS ROUGES)	FÉRIÉ	NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ SAUCE TOMATE POELEE DE LEGUMES SAINT NECTAIRE AOP  COMPOTE DE FRUITS BIO 	CAROTTES RÂPÉES BIO  RÔTI DE PORC AUX OIGNONS PETITS POIS À LA FRANCAISE FROMAGE BLANC BIO ET BISCUIT 	SALADE MIMOSA (OEUF DURS HACHÉS) POISSON DU JOUR EN FILET SAUCE CITRON PÂTES BIO ET FROMAGE RÂPÉ  FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

PAIN FROMAGE A LA COUPE

CRÈME VANILLE BISCUIT

PAIN BARRE DE CHOCOLAT

GÂTEAU DU CHEF SIROP

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les repas sans porc.