

MENU GRESSY



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pomelos en quartier	Paté en crouste de volaille	Endives aux noix	Salade Athéna	Pizza au fromage
Escalope viennoise	Poisson pané 	Filet de poulet grillée	Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise
Semoule	Ratatouille et pommes de terre	Epinards à la crème	Pommes quartiers	Haricots verts persillés
Tomme blanche	Brie	Yaourt au sucre de canne	Petit moulé	Fromage blanc 
Fruit de saison 	Crème dessert vanille	Tarte au flan 	Donuts	Palet breton 
S/V: Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce	S/V: Boulettes de sarrasin	
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit 		

 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:

Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

* Plat contenant du porc

MENU GRESSY



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*		Quiche*
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz	Chipolatas aux herbes*		Colin poêlé au beurre
Tortis	Edam	Pommes röstis		Chou-fleur et brocolis
Vache qui rit	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits		Gouda
Fruit de saison		Ananas au sirop		Liégeois au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière		S/P: Tarte au fromage
		GOÛTER		
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		Fruit		

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



MENU GRESSY



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)
Coquillettes	Poêlée de légumes	Purée	Petits pois	
Carré de l'Est	Yaourt nature 	Brie 	Cheddar	Emmental
Compote de pommes	Flan chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison 	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate		S/P: Roulade de volaille S/V: Poisson en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Steak haché au thon	
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit 		

 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



MENU GRESSY



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER				
Baguette				
Miel				
Jus multi fruits				

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



MENU GRESSY



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre	Salade verte	Surimi mayonnaise
Nuggets de poulet	Moules	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (pc) (nouvelle recette)	Merguez grillées
Courgettes et pommes de terre	Frites	Légumes façon wok blanche	Petit suisse sucré	Ratatouille et pommes de terre
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Kiri	Croissant aux pommes	Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Marbré au chocolat		Banane
S/V: Nuggets de poisson		S/V: Omelette		S/V: Poisson pané
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

- 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:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre
Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

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



MENU GRESSY



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Tarte au fromage	Salade verte	<p>REPAS HALLOWEEN</p>	
Rougail de saucisse fumée*	Cœuf dur	Brandade de poisson (PC)		
Lentilles vertes	Epinards à la crème	Yaourt aromatisé		
Camembert	Banane	Fruit de saison		
Crème dessert vanille				
S/P: Saucisse de volaille S/V: Falafel en sauce				
		GOÛTER		
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		Fruit		

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