








MENU

DU 30 SEPTEMBRE
AU 6 OCTOBRE
2024

LUNDI 30

Céleri rémoulade 
Veau à la flamande 
Carottes persillées 
Riz au lait au chocolat 





MARDI 1

Tomates féta 
Rôti de porc 
Mogettes 
Mousse caramel




MERCREDI 2

Salade de perles
Saumonette
Sauce Crème citronnée
Brocolis 
Brie 
Raisin 

JEUDI 3

Concombre à la crème 
Sauté de dinde sauce 
paprika
Riz
Port Salut
Glace / Compote  

VENDREDI 4

Melon
Crumble de courgettes
tomates et potimarron 
Salade mêlée 
Crème Catalane 

SAMEDI 5

Cœurs de palmiers
Lapin aux pruneaux 
Pommes vapeur 
Cantal
Poire 


PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

Pour les scolaires
uniquement

DIMANCHE 6

Filet de maquereau au vin blanc
Sauté d'agneau
Cotes de bettes
Fourme d'Ambert
Eclair au chocolat

POUR INFOS

 Produit
Bio

 Produit
local

 Cuisine
thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande et sur le site de la ville.

Nos établissements bénéficient de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme

« Laits et Fruits à l'école »


Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine
02 43 94 14 10



MENU

DU 7 AU 13
OCTOBRE
2024

LUNDI 7

Pastèque
Riz cantonais végétarien
Yaourt à la fraise 
Spéculos

MARDI 8

Piemontaise
Steak de veau
sauce tomate
Julienne de légumes 
Chèvre
Poire 




MERCREDI 9

Carottes râpées 
Petit-salé 
Aux lentilles 
Emmental 
Cocktail de fruits

JEUDI 10

Betteraves vinaigrette
Couscous boulettes
d'agneau et ses légumes
Roitelet
Prunes

VENDREDI 11

Pamplemousse
Lasagnes Bolognaises 
Salade verte 
Entremet vanille 



SAMEDI 12

Terrine de campagne
Truite aux amandes
Haricots verts 
Comté 
Banane 

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

Pour les scolaires
uniquement

DIMANCHE 13

Salade d'avocat
Saucisses au chou 
Camembert 
Génoise et sa crème
anglaise

POUR INFOS

 Produit Bio
 Produit local
 Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande et sur le site de la ville.

Nos établissements bénéficient de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme

«Laits et Fruits à l'école»

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine

02 43 94 14 10

MENU

DU 14 AU 20
OCTOBRE
2024

LUNDI 14



LA SARTHE

Rillettes du Mans 
Potée Sarthoise 
Chèvre 
Poire au chocolat 






MARDI 15

LE MORBIHAN

Salade de
crevettes et artichauts
Cabillaud sauce Bretonne
Haricots beurre 
Crêpe au caramel beurre
salé 

MERCREDI 16


LE HAUT-RHIN

Salade de chou blanc aux
raisins et noix 
Flamenkuche
Salade verte 
Fromage blanc confiture
de myrtilles 



JEUDI 17


LES PYRÉNÉES-ATLANTIQUE

Concombre à la crème et
son Espelette
Poulet basquaise 
Et ses légumes
L'Ossau-Iraty
Gâteau Basque



VENDREDI 18

LA SAVOIE

Velouté de champignons
Croziflette
Salade d'endives
Petit-suisse au sucre 

SAMEDI 19

LA CORSE DU SUD

Tomates basilic
et dés de brebis
Sanglier au miel
Purée de châtaignes
Fiadone Corse au
Brocciu

PAIN BIO

LE JEUDI ET VENDREDI

*Pour les scolaires
uniquement*

DIMANCHE 20

LE PAS-DE-CALAIS

Betteraves à l'échalote
Chicons au jambon gratinés
Maroilles
Crème brûlée à la Chicorée

POUR INFOS

  
Produit Bio Produit local Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande et sur le site de la ville.

Nos établissements bénéficient de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme

"Laits et Fruits à l'école"

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine

02 43 94 14 10

MENU






DU 21 AU 27
OCTOBRE
2024

LUNDI 21

Melon jaune
Saumon sauce oseille
Farfalles 
Yaourt vanille 



MARDI 22

Cake aux olives
Rôti de bœuf 
sauce barbecue 
Haricots verts 
Leerdammer
Raisin






MERCREDI 23

Carottes râpées
Paupiette de veau 
Petits pois 
Mini Brin 
Poire 






JEUDI 24

Taboulé
Sauté de porc à la 
moutarde
Gratin de chou-fleur
Gouda 
Banane 



VENDREDI 25

Salade de cœurs de
palmiers
Parmentier de canard 
Salade de mâche 
Crème caramel 



SAMEDI 26

Poireau vinaigrette
Andouillette grillée
Cœurs de céleris
Livarot
Pruneaux au vin

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI


Pour les scolaires
uniquement

DIMANCHE 27


Museau vinaigrette
Filet de Sandre sauce au
beurre blanc
Pommes Duchesses
Faisselle 
Paris-Brest



POUR INFOS


Produit
Bio


Produit
local


Cuisine
thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison
La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande
Et sur le site de la ville de La Flèche

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.


Pour contacter la cuisine
02 43 94 14 10

MENU







DU 28 OCTOBRE
AU 3 NOVEMBRE
2024



LUNDI 28

Concombres à la vinaigrette
Spaghettis bolognaise 
Gruyère râpé
Ile Flottante

MARDI 29

Radis beurre
Emincé de dinde 
Poêlée forestière
Mimolette  
Compote de pommes 

MERCREDI 30

Macédoine vinaigrette
Tarte au fromage
Salade mêlée  
Mousse au chocolat






JEUDI 31

HALLOWEEN
Soupe orange et vénéneuse
Bouillie de verts de vase
Algues de marécage
Morceau d'obscurité

VENDREDI 1^{ER} FÉRIÉ

Sardines à l'huile
Veau Marengo 
Salsifis
St Paulin 
Raisin


SAMEDI 2

Terrine de légumes
sauce ciboulette
Boudin noir 
Aux pommes  
Gouda  
Far breton

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

Pour les scolaires
uniquement

DIMANCHE 3

Asperges à la crème
Coq au vin
Pommes de terre vapeur 
Roquefort
Pêche au sirop

POUR INFOS

 Produit Bio
 Produit local
 Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande et sur le site de la ville.

Nos établissements bénéficient de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme

« Laits et Fruits à l'école »

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine

02 43 94 14 10