

Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu de la rentrée 	
Salade verte et croûtons	Betteraves rouges vinaigrette	Tomates vinaigrette	Pastèque	Houmous
Omelette maison 	Emincé de thon sauce au basilic	Filet de Colin d'Alaska	Nuggets crispidor à l'emmental	Sauté de dinde sauce curry
Ratatouille	Riz	Purée de butternut	Coquillettes Bio semi complète et ketchup dosette	Courgettes
Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage ou yaourt	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Petit fromage frais sucré
Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit de saison	Beignet framboise 	Compote de pomme pêche allégée en sucre	Fruit de saison



Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles à l'échalote	Batavia et oignons frits vinaigrette	Radis roses et beurre	Melon jaune	Concombres vinaigrette
Boulettes au mouton et bœuf sauce provençale	Boulgour sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs	Rôti de dinde au jus	Merlu sauce citron	Cordon de bleu
Carottes persillées	Gouda	Pennes	Riz	Haricots verts à l'ail
Yaourt nature et sucre	Fromage blanc au coulis de fruits jaunes	Fromage blanc et sucre	Fromage fondu fraidou	Tomme blanche
Fruit de saison		Fruit de saison	Smoothie abricot pomme banane	Gâteau aux haricots blancs et myrtilles



Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque Hoki  sauce armoricaine Coquillettes Fromage frais tartare Compote de pommes	Tomates Vinaigrette Sauté de boeuf sauce paprika persil Carottes rondelles Pont l'évêque AOP Chouquette crème vanille 	Rillettes de canard Steak haché Pommes de terre wedges Fromage ou yaourt Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Nuggets de blé Ratatouille et blé Yaourt aromatisé Fruit de saison	Coleslaw vinaigrette Riz Korma végétarien  patate douce edamame Fromage frais de campagne Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel



Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Gaspacho tomate	Crêpe à l'emmental
Sauté de dinde sauce au romarin	Gratin Colin Alaska pomme de terre 	Rôti de bœuf au jus	Colin Alaska soufflé  pane riz	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs
Boulgour	Salade verte	Légumes façon maillot (carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois) et pommes de terre vapeur	Epinards branches béchamel	Fromage blanc sucré
Edam	Yaourt nature et sucre	Fromage fondu vache qui rit	Pointe de brie	Gâteau aux pommes
Mousse saveur chocolat au lait	Fruit de saison	Compote tous fruits allégés en sucre	Fruit de saison	



Menus de la Semaine du 30 septembre au 04 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates Vinaigrette Poulet rôti sauce forestière Purée de pommes de terre Fromage frais rondelé nature Compote pomme abricot allégée en sucre	Carottes râpées Vinaigrette Farfalles sauce  champignon à la crème Yaourt aromatisé Gaufre liégeoise	Haricots rouge tomate et épice chili Sauté de dinde sauce tomate moutarde à l'ancienne Haricots verts Petit fromage frais sucre Fruit de saison	Concombres Vinaigrette Duo de Colin d'Alaska  et saumon sauce citron Riz Coulommiers Dessert lacté gélifié saveur vanille	Salade de pommes de terre ciboulette Chipolata Brocolis au curry Gouda Fruit de saison



Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre Aiguillette de poulet à la crème Coquillettes Bio semi-complète Fromage frais tartare Fruit de saison	Salade iceberg Vinaigrette Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés Brie Smoothie ananas passion	Soupe de lentilles corail et lait de coco Colin Alaska  pane riz soufflé Petits pois mijotés Yaourt aromatisé Banane topping chantilly caramel	Macédoine de légume Riz sauce chili égrené végétal  Cantal AOP Dessert lacté gélifié au chocolat	Panais rémoulade aux pommes Sauté de porc et champignon Boulgour Fromage frais de campagne et sucre Fruit de saison



Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

Les épices



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette Colin d'Alaska  sauce aux épices douces Purée de pommes de terre à la noix de muscade Yaourt aromatisé Fruit de saison	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines Sauté de dinde sauce pommes curry crémée Semoule Edam Dessert lacté à boire au chocolat	Taboulés aux épices Rôti de bœuf sauce tomate Carottes au cumin Coulommiers Fruit de saison	Salade verte vinaigrette aux herbes Nugget de blé et sauce fromage blanc à la menthe et épices kebab Haricots verts Fromage fondu carré Compote de pomme poire et cardamone	Concombres cubes vinaigrette Penne sauce pois chiche épinard tandoori  Fromage blanc et sucre Cake aux épices et crème fouettée ou crème anglaise



Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Soupe de légumes	Coleslaw	Salade iceberg Vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon
Chipolata	Riz sauce chili et égrené végétal 	Rôti de porc sauce aux pruneaux	Poulet rôti au jus	Colin d'Alaska pané riz soufflé 
Purée de potiron		Farfalles	Purée de choux fleur	Carottes persillées
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison



Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de potiron et fromage fondu vache qui rit Semoule sauce tajine  marocain pois chiche et raisins secs Produit laitier Fruit de saison	Endives <i>Vinaigrette</i> Boulette de sarrasin lentille légumes sauce teriyaki Brocolis persillés <i>Produit laitier</i> Beignet aux pommes 	Salade de pâte sauce cocktail Emincé de saumon sauce crème Epinards branches béchamel Produit laitier <i>Fruit de saison</i>	<i>Salade verte</i> <i>Vinaigrette</i> Rôti de bœuf au jus Purée de pommes de terre Produit laitier Compote de poire allégée en sucre	

