

Menus de la Semaine du 04 au 08 Septembre 2023














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Bonne Rentrée !!</u>				
<p>Grenadine à l'eau</p> <p>Pastèque</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Frites, ketchup</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Compote allégée pomme pêche</p>	<p>Betteraves, Vinaigrette</p> <p>Boulettes de lentilles et sarrasin</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte, et croûtons</p> <p>Rôti de dinde, jus aux herbes</p> <p>Courgettes</p> <p>Brie</p> <p>Donuts</p>	<p>Radis, beurre</p> <p>Sauté de porc aux champignons</p> <p>Petits pois</p> <p>Edam</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Emincé de thon sauce basilic</p> <p>Riz</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 11 au 15 Septembre 2023















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Œuf dur, mayonnaise	Céleri rémoulade	Salade verte et oignons frits, vinaigrette 	Pâté de campagne, cornichons
Rôti de dinde au jus	Colin sauce citron 	Saucisses Chipolatas	Couscous végétarien  (semoule, pois chiche, nulpe tomate, raisin sec, fèves  soja, bouillon de légumes)	Nuggets de poulet
Haricots verts à l'ail 	Coquillettes 	Courgettes 	Yaourt nature sucré 	Purée de carottes
Fromage frais aromatisé	Gouda 	Fromage fondu fraidou		Emmental
Fruit de saison 	Mousse saveur chocolat	Fruit de saison 	Gâteau aux haricots blancs et myrtilles  	Smoothie pommes / pêches



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 18 au 22 Septembre 2023















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte et croûtons Vinaigrette </p> <p>Colin sauce armoricaine </p> <p>Petits pois </p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Tomates, vinaigrette </p> <p>Steak haché Charolais </p> <p>Frites, ketchup</p> <p>Fromage frais Petit Cotentin</p> <p>Flan vanille, nappé caramel</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Colin pané</p> <p>Haricots verts </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Lentille corail </p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pennes, sauce tomates lentilles corail, haché végétal emmental râpé    </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tartinade œuf, ciboulette</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Gouda</p> <p>Chouquette crème vanille </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 25 au 29 Septembre 2023














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre	Crêpe à l'emmental	Salade verte, maïs, vinaigrette 	Carottes râpées  Vinaigrette	Céleri rémoulade 
Sauté de dinde au romarin	Tajine de légumes pois chiche et boulgour  (Carottes, patate douce, olive verte)	Saucisse chipolatas	Poisson blanc pané au riz soufflé 	Rôti de porc au jus
Semoule 	Pointe de brie	Purée de potiron	Haricots verts 	Ratatouille
Edam	Fruit de saison 	Yaourt nature et sucre 	Fromage blanc sucré 	Fromage frais vache qui rit 
Mousse saveur chocolat au lait		Fruit de saison 	Gâteau aux pommes 	Smoothie pomme pêche 



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates </p> <p>Vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Concombres, vinaigrette</p> <p>Sauté de porc sauce moutarde</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Salade verte, vinaigrette </p> <p>Pizza tomate et mozzarella</p> <p>Petit fromage frais sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Vinaigrette au miel</p> <p>Pennes sauce tomate lentilles façon bolognaise   </p> <p>Camembert </p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Le Brocolis </p> <p>Salade de pommes de terre ciboulette</p> <p>Beignet de calamar</p> <p>Brocolis au curry  </p> <p>Fromage frais Rondelé nature</p> <p>Fruit de saison </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 09 au 13 Octobre 2023







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de mâche betteraves, vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde, sauce tomate</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage frais Petit Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc, vinaigrette soja sésame</p> <p>Crispi fromage</p> <p>Duo haricots verts, carottes</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pommes / fraises</p>	<p>Velouté orange patate douce</p> <p>Aiguillettes de poulet Kedjenou (<i>tomate, aubergine, oignon, gingembre</i>)</p> <p>Bouलगour</p> <p>Brie</p> <p>Banane sauce au chocolat</p>	<p>Taboulé (semoule bio)</p> <p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Petit pois</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Barre Bretonne</p>	<p>Salade verte Vinaigrette façon Chimichurri (<i>ail, herbes, paprika</i>)</p> <p>Steak haché, sauce barbecue</p> <p>Poêlée haricots rouges, maïs et butternut</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes	Betteraves, vinaigrette 	Crêpe emmental	Carottes râpées, vinaigrette 	Salade verte  Vinaigrette moutarde
Chili sin carné 	Saucisse de Strasbourg	Colin sauce curry	Cordon bleu de volaille	Parmentier de poisson 
Riz 	Lentilles 	Pennes 	Frites	Petit moulé ail et fines herbes
Montcadi croûte noire	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fromage frais demi sel	Flan
Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison 	Compote de pommes allégée en sucre	Milk Shake au chocolat	

Bonnes vacances !!!

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

