


Menu



Semaine du 04 au 8 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>BETTERAVES</u>	<u>TABOULE</u>	<u>CONCOMBRE</u>	<u>TOMATES VINAIGRETTES</u>	<u>CŒUF DUR</u>
Plats	 <u>BOULETTES DE BŒUF</u>	<u>GRATIN SAVOYARD</u>	<u>ROTI DE PORC</u>	<u>JAMBON DE DINDE</u>	<u>PATES NAPOLITAINE DE LEGUMES</u>
Accompagnements	<u>PETITS POIS</u>		<u>POMMES RISSOLEES</u>	<u>RIZ</u>	
Laitage	<u>CAMEMBERT</u>	<u>PETIT SUISSE SUCRE</u>	<u>YAOURT</u>	<u>YAOURT</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>CREME DESSERT CHOCOLAT</u>	<u>FRUIT</u>	<u>GATEAU BASQUE</u>	<u>GATEAU AU CHOCOLAT</u>	<u>COMPOTE DE POMMES</u>



MENU



Semaine du 11 au 15 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>MELON</u>	<u>SAUCISSON AIL</u>	<u>Salade marco polo (pâtes, surimi, tomates, mais, poivrons et mayonnaise)</u>	<u>SALADE DE BLE ET LEGUMES</u>	<u>RILLETES</u>
Plats	<u>MARENGO DE VOLAILLE</u>	<u>PAUPIETTE DE VEAU</u>	<u>ROTI DE BŒUF</u>	<u>CURRY DE VOLAILLE</u>	<u>STEAK DE SOJA NATURE</u>
Accompagnements	<u>TORTIS</u>	<u>HARICOTS VERTS</u>	<u>PUREE</u>	<u>SEMOULE</u>	<u>POMMES SAUTEES</u>
Laitage	<u>MADELEINE</u>	<u>PETIT SUISSE</u>	<u>EMMENTAL</u>	<u>PETIT SUISSE</u>	<u>YAOURT</u>
Desserts	<u>YOURS</u>	<u>RIZ AU LAIT</u>	<u>LIEGEOIS</u>	<u>FRUIT</u>	<u>Cake aux fruits confits</u>




Menu



Semaine du 18 au 22 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade chef</u> (tomates maïs fromage et salade verte)	<u>Carottes râpées</u> BIO vinaigrette	<u>Tomate et feta</u>	<u>Melon</u>	<u>TOMATES ET</u> <u>CONCOMBRES</u>
Plats	<u>Cordon bleu</u>	<u>Sauté de volaille</u> BIO sauce du jour	<u>Quiche lorraine</u> maison	<u>Boulettes</u> végétales sauce tomate basilic	<u>Marmite de</u> poisson sauce crème
Accompagnements	<u>Petits pois</u> carottes	<u>Coquillettes</u> BIO	<u>Pommes vapeur</u>	<u>Semoule</u> BIO 	<u>Purée d'épinard</u>
Laitage	<u>Gouda</u> BIO	<u>Carré Toute</u> Provenance BIO	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Yaourt sucré</u> BIO	<u>Saint paulin</u>
Desserts	<u>Yaourt fruits</u> mixés pêche BIO	<u>Yaourt vanille</u> BIO	<u>Ile flottante</u> crème anglaise	<u>Gâteau au yaourt</u>	<u>Fruit frais</u>

Menu



Semaine du 25 au 29 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Cervelas nature</u>	<u>Concombres nature</u>	<u>Tomates nature</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Tomates BIO nature</u>
Plats	<u>Rôti de dinde à l'estragon</u>	<u>Saucisse de Toulouse</u>	<u>Escalope de volaille normande</u>	<u>Haché de bœuf</u>	<u>Accras de poisson</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Riz créole BIO</u>	<u>Purée de pommes de terre BIO</u>	<u>Haricots verts</u>
Laitage	<u>Camembert BIO</u>	<u>Galette St Michel</u>	<u>Yaourt</u>	<u>Fromage frais nature BIO</u>	<u>Yaourt</u>
Desserts	<u>Compote de pommes poire BIO</u>	<u>Yaourt aromatisé BIO</u>	<u>Entremets au chocolat</u>	<u>Fruit frais BIO</u>	<u>Génoise chocolat</u>

Menu



Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Carottes râpées nature BIO</u>	<u>Tomates vinaigrette</u>	<u>Salami</u>	<u>Betteraves</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
Plats	<u>Palette de porc aux lentilles (plat complet)</u>	<u>Boulettes végétales sauce du jour</u>	<u>Emincé de volaille tex mex</u>	<u>Chili con carne</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage</u>
Accompagnements		<u>Petits pois BIO</u>	<u>Coquillettes</u>	<u>Riz créole BIO</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>
Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Brie pointe BIO</u>	<u>Yaourt</u>	<u>Tomme grise</u>
Desserts	<u>Yaourt</u>	<u>Fromage Blanc</u>	<u>Compote de pommes</u>	<u>Cocktail de fruits</u>	<u>Gateau aux pommes</u>



Menu



Semaine du 9 au 13 Octobre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Tomates nature</u>	<u>Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette</u>	<u>Saucisses à l'ail</u>	<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>
Plats	<u>Poulet à l'indienne</u>	<u>Rougail saucisse</u>	<u>Haché au boeuf sauce au bleu</u>	<u>Croustillant fromager</u>	<u>Curry de poisson</u>
Accompagnements	<u>Semoule</u>	<u>Riz</u>	<u>Poelee de légumes</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée de brocolis</u>
Laitage	<u>Brie</u>	<u>Yaourt sucré BIO</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Poire au sirop</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Yaourt</u>	<u>Entremets vanille</u>	<u>Fruit frais BIO</u>

Menu



Semaine du 16 au 20 octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Cervelas nature</u>	<u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	<u>Rillettes</u>	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Céleri BIO rémoulade</u>
Plats	<u>Rôti de dinde vallée d'auge</u>	<u>Saucisse de Volaille BIO nature</u>	<u>Lasagnes bolognaises VBF</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
Accompagnements	<u>Farfalles</u>	<u>Lentilles BIO cuisinées maison</u>		<u>Purée de patate douce</u>	<u>Pâtes</u>
Laitage	<u>Six de savoie</u>	<u>Gouda BIO</u>	<u>Camembert</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>
Desserts	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Compote de pommes BIO</u>	<u>Muffin framboise</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>

