






Menus de la Semaine du 31 Août au 04 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œufs durs mayonnaise	Menu de la rentrée Sirop de grenadine	Rillettes de sardines et céleri	Tomates mozzarella 	Concombres vinaigrette à l'huile d'olive
Farfalles aux légumes du sud  	Melon jaune	Sauté de veau au basilic	Steak haché de bœuf, jus aux herbes	Colin Alaska portion filets sauce citron
Bûche de lait de mélange	Ravioli	Semoule	Pommes smile	Haricots verts
Fruit de saison	Fraidou	Fromage blanc au s 	Saint paulin	Yaourt aromatisé
	Compote pomme callégée en sucre	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Donuts

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 07 au 11 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette	Salade croustons	Galantine de volaille et cornichon	Carottes râpées au citron	Betteraves vinaigrette
Cuisse de poulet rôtie	Crispidor au fromage 	Filet de hoki sauce basilic	Emincé de bœuf sauce provençale	Haché de veau au jus
Penne	Ratatouille et Riz	Pommes vapeur	Petits pois	Lentilles
Brie	Yaourt nature et sucre	Vache picon	Emmental	Petit fromage frais sucré
Choux vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme Allégées en sucre	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







Menus de la Semaine du 14 au 18 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza tomate fromage	Concombres crème persillée	Haricots beurre vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Légumes achard (<i>chou blanc, carottes, haricots verts</i>)
Sauté de dinde sauce suprême	Dés de poisson sauce persane	Rôti de bœuf au jus	Curry d'épinards, pois chiche et riz	Nuggets
Carottes persillées	Boullgour	Coquillettes	  	Purée de courgettes
Yaourt aromatisé	Petit moulé	Saint nectaire 	Tomme grise	Coulommiers
Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	Gâteau au yaourt 	Lacté saveur vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 21 au 25 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées au citron	Salade verte crumble moutarde	Salade de blé
Sauté de bœuf au curry	Poisson pané et citron	Jambon blanc	Clafoutis courgettes, quinoa et fromage de brebis	Haché de poulet au jus
Jardinière de légumes et Semoule	Coquillette	Purée de pommes de terre	  	Brocolis béchamel
Cantadou	Fromage frais sucré	Cantal 	Yaourt nature et sucre	Camembert
Compote de pomme Allégées en sucre	Fruit de saison	Ile flottante	Mini chou crème vanille	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique




Plat végétarien



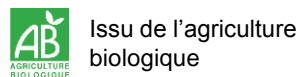
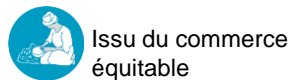
Plat du chef







Menus de la Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos	Taboulé	Courgettes râpées au curry	Potage aux poireaux et épices	Concombres vinaigrette
Merlu portion filets sauce citron	Omelette	Saucisses chipolatas	Gnocchetti, brocolis, cheddar, mozzarella 	Rôti de bœuf au jus
Riz créole	Ratatouille et pommes de terre	Lentilles		Haricots verts
Montcadi croûte noire	Edam	Brie	Fromage blanc sucré	Petit cotentin
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Smoothie pomme poire ananas 	Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat

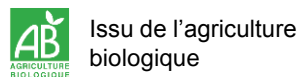
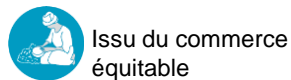
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 05 au 09 Octobre 2020






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine sauce citronnette</p> <p>Couscous végétarien  (Semoule, légumes , couscous, raisins secs, fève de soja, pois chiche)</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>PLAT REGIONAL</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Carottes et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Saint nectaire </p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Rôti de porc aux herbes</p> <p>Coquillettes crème betteraves </p> <p>Rondelé nature</p> <p>Compote de poire Allégées en sucre</p>	<p>Taboulé</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Saint paulin</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



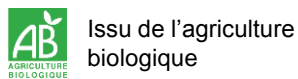
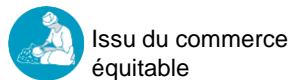
Menus de la Semaine du 12 au 16 Octobre 2020





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Auvergne-Rhône Alpes</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Potée Auvergnate  (saucisson à l'ail, saucisse chipolatas et poitrine de porc)</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Les hauts de France</p> <p>Betteraves et endives vinaigrette OU betteraves vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce au maroilles</p> <p>Frites OU purée de pommes de terre</p> <p>Mimolette Emmental</p> <p>Fromage blanc cannelle et crumble </p>	<p>Normandie</p> <p>Œufs durs sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Quiche camembert et pommes de terre  OU tarte au fromage</p> <p>Salade verte vinaigre de cidre</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier Petit filou</p> <p>Compote de pomme et biscuit galette pur beurre</p>	<p>Nouvelle Aquitaine</p> <p>Potage aux fèves façon garbure OU salade de pommes de terre ciboulette</p> <p>Axoa de veau (sauté de veau, poivrons, oignons, ail, paprika, sauce tomate)</p> <p>Haricots plat et haricots verts</p> <p>Montcadi croûte noire Tomme grise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>L'Île de France</p> <p>Champignons frais sauce crème </p> <p>Steak haché de bœuf sauce mironton (sauce tomate, cornichons, oignons)</p> <p>Petits pois fermière</p> <p>Coulommiers Brie</p> <p>Gâteau façon financier </p>

Pour les sites dans l'incapacité de produire la recette d'animation => Une alternative « OU » est proposée dans les menus

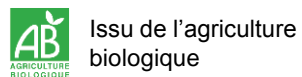
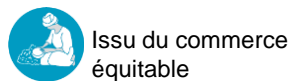
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits








Menus de la Semaine du 19 au 23 Octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de boulgour	Salade verte et croûtons	Friand au fromage	Carottes râpées à l'orange	Haricots verts vinaigrette
Cordon bleu	Fricassée de thon sauce armoricaine	Burger de veau au jus	Sauté de bœuf stroganoff	Omelette 
Chou fleur béchamel	Riz créole	Jardinière de légumes	Pommes de terre vapeur	Coquillettes sauce tomate
Fromage blanc au sucre 	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Vache picon	Emmental
Fruit de saison	Pêche au sirop	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 26 au 30 octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail	Potage de légumes variés	Menu orange et noir	Salade verte vinaigrette
Sauté de dinde Estérel	Poisson meunière et citron	Pizza poivrons mozzarella	Soupe de potiron 	Rôti de bœuf jus aux herbes
Semoule	Purée de brocolis	Salade verte  	Boulettes au mouton sauce catalane	Haricots beurre
Petit moulé ail et fines herbes	Petit fromage frais sucré	Coulommiers	Montcadi croûte noire	Yaourt nature et sucre
Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Compote de pomme Allégées en sucre	Salade d'oranges sauce chocolat 	Cake nature 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

