




# Menus de la Semaine du 8 au 12 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Emincés de dinde kebab	Pastèque	Pizza reine	Salade verte	Mortadelle et cornichon
Steak haché	Aiguillette de poulet sauce tandoori	Filet de merlu sauce citron	Burger de veau Sauce barbecue	Rôti de bœuf au jus
Pommes sautées	Blé	Carottes au jus	Purée de pommes de terre	Frites
Petit cotentin	Saint Paulin	Fromage blanc au sucre	Edam	Bleu
Mousse au chocolat	Mouliné pomme saveur biscuit	  Fruit de saison Au choix	Fromage blanc, marmelade framboise	Fruit de saison Au choix
Option collation : Tarte au fromage yaourt	Crêpe emmental camembert	Tarte aux oignons compote	 Terrine de poisson crudités	Friand salade

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 15 au 19 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre 	Acras et salade verte 	Melon	Concombre tzatziki	Oeufs durs mayonnaise
Lasagnes aux légumes du sud 	Daube provençale	Torti carbonara	Rôti de dinde sauce miel poivrons	Jambon blanc
Cantafrais	Petits pois	Tomme blanche	Ratatouille semoule	Salade de pommes de terre
Liégeois chocolat	Tomme grise	Compote fraise banane	Cantadou ail et fines herbes	Petit filou
Option collation: Pizza fruit	Fruit de saison Au choix 	 Terrine de poisson camembert	Glace petit pot chocolat	Pêche au sirop
	Jambon pâtisserie		Nem salade	Croque monsieur petit suisse

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 22 au 26 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de boulgour	Pâté de campagne et cornichon	Concombre Tzatziki	Taboulé	Macédoine mayonnaise
Poisson pané et citron	Parmentier de poisson à la carotte	Moelleux de poulet sauce aigre douce	Pizza poivrons mozzarella	Sauté de dinde
Epinards à la béchamel	Camembert	Riz	Salade verte 	Coquillettes
Yaourt 	Fruit de saison au choix 	Cantal AOC et pain de campagne	Fraidou	Yaourt nature sucré
Fruit de saison au choix	Samoussa crudités	Compote pomme banane	Compote de fraise	Fruit de saison au choix
Option collation: Pommes de terre cervelas yaourt		Œuf dur salade	Galette au jambon fromage	pommes de terre hareng fruit

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 29 juillet au 2 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Tomate vinaigrette	Rillettes de canard	Carottes râpées	Risetti sauce tomate
Rôti de bœuf, kectchup	Cordon bleu	Tajine de boeuf	Filet de hoki sauce portugaise	Aiguillette de poulet au citron
Courgettes à la provençale	Purée de brocolis	Semoule	Purée de brocolis et pommes de terre	Haricots beurre
Coulommiers	Brie	Fromage blanc au sucre 	Petit filou	Saint-Paulin
Cake pêche menthe	Liégeois chocolat	Fruit de saison au choix	Beignet pomme	Donut s
Option collation: 	Tartine au thon salade	Tarte aux légumes	Feuilleté A la viande	Accras de morue
Quiche lorraine fruit		yaourt arome	fromage blanc	crudités

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 5 au 9 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte </p> <p>Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Saucisses</p> <p>Frites</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Gâteau Acapulco</p> <p>Option collation: Tomate mozzarella liegeois vanille</p>	<p>Pastèque</p> <p>Aiguillette de poulet sauce tandoori</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Mouliné pomme saveur biscuit</p> <p>Crudités pâtisserie</p>	<p>Pizza reine</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p> Fruit de saison Au choix</p> <p>Pizza fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Burger de veau Sauce barbecue</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Fromage blanc, marmelade framboise</p> <p></p> <p>Charcuterie fruit</p>	<p>Mortadelle et cornichon</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Duo de courgettes, riz, béchamel au parmesan</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit de saison Au choix</p> <p>Tarte aux légumes yaourt</p>

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 12 au 16 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Acras et salade verte 	Melon		Concombre tzatziki
Lasagnes	Boulettes de boeuf provençale	Torti carbonara		Rôti de dinde sauce miel poivrons
Cantafrais	Petits pois	Tomme blanche	FERIE	Ratatouille semoule
Liégeois chocolat	Tomme grise	Panna cotta		Cantadou ail et fines herbes
	Fruit de saison Au choix 			Glace petit pot chocolat
Option collation: Pommes de terre cervelas entremet	Salade au surimi fruit	Crepe au jambon fromage blanc		Tarte au fromage petit suisse

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 19 au 23 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de boulgour	Pâté de campagne et cornichon	Concombre Tzatziki 	Taboulé	Macédoine mayonnaise
Poisson pané et citron	Ravioli gratinés	Moelleux de poulet sauce aigre douce	Pizza poivrons mozzarella	Wings de poulet
Epinards à la béchamel	Camembert	Riz	Salade verte	Frites
Yaourt aromatisé	Fruit de saison au choix	Cantal AOC et pain de campagne	Fraidou	Yaourt nature sucré
Fruit de saison au choix 		Compote pomme banane	Fromage blanc fraise	Fruit de saison au choix
Option collation: Feuilleté au fromage crudités	Pizza salade	Jambon macédoine	 Tomate mozzarella Liegeois	Feuilleté au chevre fromage

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

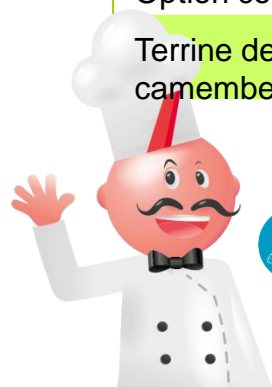




# Menus de la Semaine du 26 au 30 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Tomate vinaigrette	Rillettes thon vache qui rit	Carottes râpées	SRisetti sauce tomate
Rôti de bœuf, kectchup	Cordon bleu	Tajine de boeuf	Filet de hoki sauce portugaise	Aiguillette de poulet au citron
Coquillettes 	Purée de brocolis	Semoule	Purée de pommes de terre	Haricots beurre
Coulommiers	Brie	Fromage blanc  sucre	Petit filou	Saint-Paulin
Cake pêche menthe 	Liégeois chocolat	Fruit de saison au choix	Beignet pomme	Fruit de saison au choix
Option collation: Terrine de poisson camembert	Samoussa salade	Croissant au jambon fruit	Quiche lorraine salade	Crêpe emmental fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

