




Menus de la Semaine du 8 au 12 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Pizza reine Tarte aux 3 fromages	Salade verte Tartare de tomates aux herbes Vinaigrette balsamique	Mortadelle et cornichon Mousse de canard et cornichon	Repas barbecue
Aiguillette de poulet sauce tandoori	Filet de merlu sauce citron	Burger de veau Sauce barbecue	Rôti de bœuf au jus	
Blé	Carottes au jus	Purée de pommes de terre	Frites	
Saint Paulin Mimolette	Fromage blanc au sucre  	Edam Saint-Nectaire AOC	Bleu Tomme noire	
Mouliné pomme saveur biscuit Compote de pommes allégée en sucre	Yaourt nature sucré	Fromage blanc, marmelade framboise Panna cotta coulis de fruits jaunes 	Fruit de saison Au choix 	

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
<p>Acras et salade verte Tartine surimi paprika</p> <p>Daube provençale</p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme grise Emmental</p> <p>Fruit de saison Au choix</p>	<p>Melon Pastèque</p> <p>Torti carbonara</p> <p>Tomme blanche Brie</p> <p>Compote fraise banane</p>	<p>Concombre tzatziki Courgettes rappées sauce curry</p> <p>Rôti de dinde sauce miel poivrons</p> <p>Ratatouille semoule</p> <p>Cantadou ail et fines herbes Rondelé nature</p> <p>Glace petit pot chocolat</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Petit filou Petit-suisse</p> <p>Pêche au sirop Ananas au sirop</p>	<p>Repas barbecue</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 22 au 26 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Parmentier de poisson à la carotte</p> <p>Camembert</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Concombre Tzatziki Radis sauce chapeau melon</p> <p>Moelleux de poulet sauce aigre douce</p> <p>Riz</p> <p>Cantal AOC et pain de campagne Tomme noire</p> <p>Compote pomme banane Compote tous fruits Allégée en sucre</p>	<p>Taboulé</p> <p>Salade texane</p> <p>Pizza poivrons mozzarella </p> <p>Salade verte </p> <p>Fraidou</p> <p>Samos</p> <p>Compote de fraise</p> <p>Lacté vanille</p>	<p>Macédoine mayonnaise Haricots verts vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Repas barbecue</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 29 juillet au 2 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette Courgettes rappées sauce fromage blanc menthe	Rillettes de canard Rillettes thon vache qui rit	Carottes râpées Radis croq'sel	Risetti sauce tomate Salade de riz niçois	Salade verte  Vinaigrette crémeuse à la ciboulette
Cordon bleu	Tajine de boeuf	Filet de hoki sauce portugaise	Aiguillette de poulet au citron	Hot dog
Purée de brocolis	Semoule	Purée de brocolis et pommes de terre	Haricots beurre	Frites
Brie Tomme blanche	Fromage blanc au sucre  Fromage frais sucré	Petit filou Petit-suisse	Saint-Paulin Mimolette	Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison au choix	Beignet pomme	Donut s	Gâteau Acapulco

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>Pastèque</p> <p>Aiguillette de poulet sauce tandoori</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Saint Paulin Mimolette</p> <p>Mouliné pomme saveur biscuit Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Pizza reine Tarte aux 3 fromages</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>Salade verte Tartare de tomates aux herbes Vinaigrette balsamique</p> <p>Burger de veau Sauce barbecue</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam Saint-Nectaire AOC</p> <p>Fromage blanc, marmelade framboise poivron  Panna cotta coulis de fruits jaunes</p>	<p>Mortadelle et cornichon Mousse de canard et cornichon</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Duo de courgettes, riz, béchamel au parmesan</p> <p>Bleu Tomme noire</p> <p>Fruit de saison  Au choix</p>	<p>Radis beurre  Salade de concombre</p> <p>Lasagnes</p> <p>Cantafrais Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Liégeois chocolat Liégeois vanille caramel</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
<p>Acras et salade verte Tartine surimi paprika</p> <p>Boulettes de boeuf provençale</p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme grise Emmental</p> <p>Fruit de saison Au choix</p>	<p>Melon Pastèque</p> <p>Torti carbonara</p> <p>Tomme blanche Brie</p> <p>Panna cotta</p>	<p>Concombre tzatziki Courgettes rappées sauce curry</p> <p>Rôti de dinde sauce miel poivrons</p> <p>Ratatouille semoule</p> <p>Cantadou ail et fines herbes Rondelé nature</p> <p>Glace petit pot chocolat</p>	<p>FERIE</p>	<p>Salade de boulgour Salade de riz arlequin</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</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 19 au 23 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Ravioli gratinés</p> <p>Camembert</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombre  Tzatziki</p> <p>Radis sauce chapeau melon</p> <p>Moelleux de poulet sauce aigre douce</p> <p>Riz</p> <p>Cantal AOC et pain de campagne</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Compote tous fruits</p> <p>Allégée en sucre</p>	<p>Taboulé</p> <p>Salade texane</p> <p>Pizza poivrons mozzarella</p> <p>Salade verte</p> <p>Fraidou</p> <p>Samos</p> <p>Fromage blanc fraise</p> <p>Lacté vanille </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Pastèque</p> <p>Rôti de bœuf, kectchup</p> <p>Coquillettes </p> <p>Coulommiers</p> <p>Carré</p> <p>Cake pêche menthe </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 26 au 30 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette Courgettes rappées sauce fromage blanc menthe	Rillettes thon vache qui rit Rillettes de canard	Carottes râpées Radis croq'sel	Risetti sauce tomate Salade de riz niçois	Salade verte  Vinaigrette crémeuse à la ciboulette
Cordon bleu	Tajine de boeuf	Filet de hoki sauce portugaise	Aiguillette de poulet au citron	Hot dog
Purée de brocolis	Semoule	Purée de pommes de terre	Haricots beurre	Frites
Brie Tomme blanche	  Fromage blanc au sucre	Petit filou Petit-suisse	Saint-Paulin Mimolette	Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fromage frais sucré	Beignet pomme Donut's	Fruit de saison au choix	Glaces

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

