





# Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Emincés de dinde kebab	Salade de betteraves	Salade de concombres	Carottes râpées	Melon
Saucisse	Pané de poulet	Parmentier de thon	Tajine de mouton 	Steak haché de bœuf, jus aux herbes
Pommes sautées	Pommes vapeur	Fromage blanc au sucre 	Légumes couscous et semoule	Haricots verts
Petit cotentin	Edam	Compote pomme banane allégée en sucre 	Fourme d'Ambert et pain de campagne 	Fraidou
Donut s	Fruit de saison au choix		Roulé à la framboise	Mousse au chocolat
Option collation: tarte au fromage Yaourt	Jambon vache qui rit	Croque monsieur fruit	Cake au thon salade	Friand 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 09 au 13 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur sauce cocktail</p> <p>Pavé de colin pané</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p> Option collation: Tarte au fromage chanteneige</p>	<p>Pastèque</p> <p>Parmentier de légumes, purée de patate douce</p> <p>Vache pisor  </p> <p>Gâteau</p> <p>Crêpe emmental entremet maison</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Wings de poulet tex mex</p> <p>Penne </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Tarte a l'oignon petit suisse</p>	<p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Filet de hoki beurre citronné</p> <p>Haricots persillés et pdt</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Cake aux olives crudités</p>	<p>Tomate et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz créole</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme</p> <p>Friand au chèvre 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 16 au 20 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Coleslaw 	Salade de haricots beurre	Pizza reine	tomates aux herbes
Boulettes de bœuf à la provençale	Jambon blanc	Nugget's de poulet	Rôti de bœuf au jus	Bolognaise soja
Petits pois	Taboulé a la menthe	Pommes sautées	Crumble de courgettes au fromage et herbes de Provinces	 Gouda
Fromage frais sucré	Coulommier	Yaourt aromatisé	Mimolette 	Tomme grise
Fruit de saison au choix	Flan chocolat	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Compote de pomme banane
				
Option collation: Quiche lorraine salade	Tarte aux légumes riz au lait	Cake aux courgettes kiri	Croque monsieur fruit	Pommes de terre au cervelas Yaourt aromatisé

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 23 au 27 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Salade de tomate Tartare de concombre Vinaigrette au chèvre 	Carottes râpées au citron		Méli-mélo de salades
Marmite de poisson sauce persane	Nuggets de blé 	Steak haché de bœuf au curry	Friand au fromage	Echine demi-sel
Riz	Epinard en branche à la béchamel	Semoule au beurre	Pavé de colin pané	Lentilles
Petit moulé	Petit Cotentin	Tomme blanche	Jardinière de légumes	Yaourt nature
Eclair au chocolat	Poire belle Hélène 	Entremets à la vanille	Fromage frais sucré	Tarte à la crème de marron et sésame
Option collation: Salade au surimi fruit	Œuf dur salade de pâtes	Nem salade	Fruit de saison au choix 	Accras de morue crudités  

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



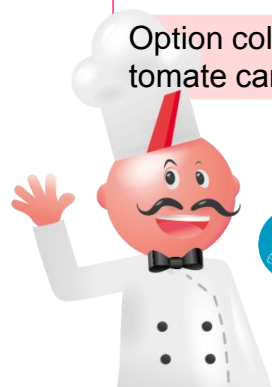
Plat du chef



# Menus de la Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame	Taboulé	Salade iceberg	Céleri rémoulade
Haché de poulet sauce provençale	Suprême de merlu sauce vierge	Merguez	Veau marengo	Farfalle aux légumes du sud et fromage rapé
Pâtes torsades	Riz	Pommes rissolées	Haricots beurre	Petit filou
Cantal	Fraidou	Edam	Brie	Fruit de saison au choix 3
Fruit de saison au choix	Compote pomme poire	Fruit de saison au choix	Fromage blanc vanillé et brisure de spéculoos	
Option collation: Tarte a la tomate carré de l'est	Terrine de poisson fruit	Tomate mozzarella Panna cotta	Feuilleté au fromage Yaourt	Cèpe au jambon Fromage blanc

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 07 au 11 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec	<b>Italie</b> Tartine tomate fromage frais façon bruschette	<b>USA</b> Chiffonnade de salade, oignon frits	<b>Suède</b> Rillettes de hareng et poisson blanc, pain polaire	<b>Croatie</b> Concombre vinaigret à l'huile d'olive
Cordon bleu	Emincé de dinde sauce arrabiata	Fishburger (poisson pané sauce tartare)	Boulettes de soja sauce miel canne	Bœuf façon pasticada
Petits pois	Pâtes serpentini	Potatoes	Purée	Duo de haricots
Montcadi croûte noire	Mozzarella râpée	Cheddar	Petit filou	Buche mi- chèvre
Muffin aux pépites de chocolat	Gateau	Compote pomme ananas	Fruit de saison	Gateau façon pain d'épices
Option collation: Feuilleté à la viande petit suisse	Terrine de légumes camembert	Jambon macedoine	Pizza crudités	Samoussa Yaourt

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 14 au 18 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Afrique</b> Carottes râpées Vinaigrette au curry </p> <p>Pain de poisson à la patate douce, sauce tomate </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Option collation: Tarte au fromage fruit</p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p>Haché de poulet sauce aigre douce</p> <p>Petits pois</p> <p>Coulommiers</p> <p>Lacté vanille</p> <p>Crêpe emmental salade verte</p>	<p>Tomates mais</p> <p>Torti potiron carotte mozzarella </p> <p> Cantadou</p> <p>Fruit de saison au choix </p> <p>Tarte a la tomate petit suisse</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Rôti de bœuf, ketchup</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Paris Brest</p> <p>Cake aux olives fruit</p>	<p>Salade iceberg crumble noisette</p> <p>Poulet basquaise Frites</p> <p>Cantal </p> <p>Compote pomme potiron</p> <p>  Quiche au crievre 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 21 au 25 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz niçois 	Potage de légumes variés 	Carottes râpées en vinaigrette 	Pâté de volaille et cornichon	Méli-mélo de salade verte
Beignets de calamars	Aiguillettes de poulet tandoori	Omelette fromage	Burger de veau sauce barbecue	Parmentier de saumon blanc et saumon 
Haricots verts	Riz créole	Coquillettes	Epinards en gratin	Vache picon 
Edam	Fromage blanc au sucre  	Tomme blanche 	Montcadi croûte noire	Mousse au chocolat au lait
Fruit de saison au choix 	Fruit de saison au choix	Donuts	Fruit de saison au choix	
Option collation: Tartine aux sardines petit suisse	Cake au thon emmental	Feuilleté au fromage crudités	Nem salade verte	Samoussa Fromage blanc

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien






Plat du chef

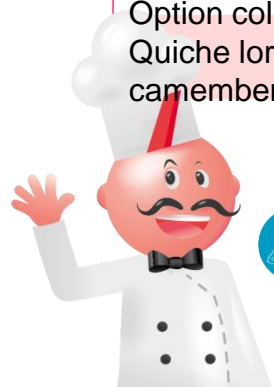




# Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Salade iceberg et maïs	Pomelos et sucre	
	Paella	 Ragoût de bœuf à l'antillaise	Lasagnes épinards chèvre	
Bœuf strogonoff	Fromage frais sucré	Printanière de légumes	 Coulommiers	
Carottes et pommes de terre	Fruit de saison au choix	Petit moulé ail et fines herbes	Flan nappé caramel	
Yaourt aromatisé		Compote de pommes		
Fruit de saison au choix				
Option collation: Quiche lorraine camembert	Crudités pâtisserie	Crêpe fromage fruit	Terrine de poisson crudités	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

