






Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu de la rentrée Sirop de grenadine</p> <p>Salade de betteraves</p> <p>nuggets</p> <p>frites</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Parmentier de thon</p> <p>Fromage blanc au sucre  </p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Tajine de mouton </p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Fourme d'Ambert et pain de campagne </p> <p>Roulé à la framboise</p>	<p>Melon </p> <p>Steak haché de bœuf, jus aux herbes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fraidou</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Oeuf 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>

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>Pastèque</p> <p>Parmentier de légumes, purée de patate douce</p> <p>Vache picon  </p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</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>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>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>Taboulé</p> <p>Boulettes de bœuf à la provençale</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais 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 16 au 20 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Taboulé a la menthe</p> <p>Coulommier</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de haricots beurre</p> <p>Nugget's de poulet</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Pizza reine</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Crumble de courgettes au fromage et herbes de Provinces</p> <p>Mimolette </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>tomates aux herbes</p> <p>Bolognaise soja</p> <p>Gouda  Tomme grise</p> <p>Compote de pomme banane </p>	<p>Pastèque</p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Riz</p> <p>Petit moulé</p> <p>Eclair au chocolat</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 23 au 27 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomate Tartare de concombre, Vinaigrette au chèvre	Carottes râpées au citron		Méli-mélo de salades	Betteraves vinaigrette
Nuggets de blé	Steak haché de bœuf au curry	Friand au fromage	Echine demi-sel	Haché de poulet sauce provençale
Epinard en branche à la béchamel	Semoule au beurre	Pavé de colin pané	Lentilles	Pâtes torsades
Petit Cotentin	Tomme blanche	Jardinière de légumes	Yaourt nature	Cantal I
Poire belle Hélène	Entremets à la vanille	Fromage frais sucré	Tarte à la crème de marron et sésame	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 30 Septembre au 04 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre d'huile de sésame</p> <p>Suprême de merlu sauce vierge</p> <p>Riz</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Taboulé</p> <p>Merguez</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Veau marenngo</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Brie</p> <p>Fromage blanc vanille et brisure de spéculoos</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Farfalle aux légumes du sud et fromage rapé</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</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 07 au 11 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Italie </p> <p>Tartine tomate fromage frais façon bruschette </p> <p>Emincé de dinde sauce arrabiata</p> <p>Pâtes serpentini</p> <p>Mozzarella râpée</p> <p>Glace </p>	<p>USA</p> <p>Chiffonnade de salade, oignon frits </p> <p>Fishburger (poisson pané sauce tartare) </p> <p>Potatoes</p> <p>Cheddar</p> <p>Compote pomme ananas </p>	<p>Suède</p> <p>Rillettes de hareng et poisson blanc, pain polaire </p> <p>Boulettes de soja sauce miel cannelle </p> <p>Purée</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Croatie</p> <p>Concombre vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Bœuf façon pasticada</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Buche mi- chèvre</p> <p>Gateau façon pain d'épices </p>	<p>Afrique</p> <p>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>

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
 Céleri rémoulade Haché de poulet sauce aigre douce Petits pois Coulommiers Lacté vanille	Tomates mais  Torti potiron carotte mozzarella  Cantadou  Fruit de saison au choix	Coleslaw Rôti de bœuf, ketchup Gratin de courgettes Yaourt nature sucré Paris Brest	Salade iceberg crumble noisette Poulet basquaise Frites Cantal  Compote pomme potiron  	Salade de riz niçois Beignets de c  rs Haricots verts Edam 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 21 au 25 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes variés 	Carottes râpées en vinaigrette 	Pâté de volaille et cornichon	Méli-mélo de salade verte	Betteraves vinaigrette
Aiguillettes de poulet tandoori	Omelette fromage	Burger de veau sauce barbecue	Parmentier de poisson blanc et saumon 	Bœuf stroganoff
Riz créole	Coquillettes	Epinards en gratin	Vache picon 	Carottes et pommes de terre
Fromage blanc au sucre  	Tomme blanche 	Montcadi croûte noire	Mousse au chocolat au lait	Yaourt aromatisé
Fruit de saison au choix	Donuts	Fruit de saison au choix		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 28 au 31 octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage	Salade iceberg et maïs	Pomelos et sucre	Menu orange et noir	
Paella	Ragoût de bœuf l'antillaise 	Lasagnes épinards chèvre 	Soupe de potiron et croûtons 	
Fromage frais sucré	Printanière de légumes		Boulettes de mouton sauce catalane	
Fruit de saison au choix	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Carottes béchamel à la vache qui rit	
	Compote de pommes	Flan nappé caramel	Mimolette	
			Salade d'oranges sauce chocolat 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

