





# Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves	Salade de concombres 	Carottes râpées Vinaigrette balsamique	<b>Menu de la rentrée</b> Sirop de grenadine  Melon	Œuf dur sauce cocktail
Crispidor à l'emmental 	Parmentier de thon	Tajine de dinde 	Steak haché de bœuf, jus aux herbes	Pavé de colin sauce crème
Purée de courgette	Fromage blanc au sucre	Légumes couscous et semoule camembert	Pommes noisette	Ratatouille et blé
Edam	Compote pomme banane allégée en sucre	Roulé à la framboise	Fraidou	Yaourt aromatisé
Fruit de saison			Mousse au chocolat	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 09 au 13 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	taboulé	Galantine de volaille et cornichon	Carotte rapée vinaigrette	Tomate vgte
Farfalles aux légumes du sud	Aiguillette de poulet sauce barbecue	Filet de Hoki beurre citronné	Quenelle sauce Nantua	Estouffade de bœuf à la provençale
  Vache picon	Petit pois 	Haricots verts persillés	Riz créole	penne
Fruit de saison	Brie	Fromage frais sucré	Emmental	Yaourt nature sucré 
	Petit pot de glace vanille fraise	Fruit de saison	Compote pomme Allégée en sucre	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 16 au 20 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts vgte	Coleslaw 	Pizza reine	Tartare de tomates aux herbes	Pastèque
Nuggets de poulet	Jambon blanc	Rôti de bœuf au jus	Omelette piperade	Marmite de poisson sauce persane
Coquillettes	Purée d'épinards	Crumble de courgettes au fromage et herbes de Provences 	riz	Carottes persillées
Yaourt aromatisé	Coulommiers	Mimolette	Gouda	Petit moulé
Fruit de saison 	Flamby chocolat	Fruit de saison	Compote de pomme banane	Chou vanille

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 vgte	Carottes râpées au citron	Boullgour en salade	Salade verte Vinaigrette aux herbes	Betteraves vinaigrette
Sauté de bœuf au curry	Nuggets de blé 	Pavé de colin sauce créole	Echine demi-sel	Haché de poulet sauce provençale
Semoule 	Epinard en branche à la béchamel	Jardinière de légumes	Purée de pdt	Pâtes torsades
Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Petit cotentin	Fromage frais sucré	camembert 
Poire au sirop	Entremets à la vanille	Fruit de saison	Tarte à la crème de marron et sésame  	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 30 Septembre au 04 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre</p> <p>Suprême de merlu citron</p> <p>Riz</p> <p>yaourt nature sucré</p> <p>Compote pomme poire Allégée en sucre</p> <p></p> <p></p>	<p>Taboulé</p> <p>Merguez Chipolatas (mat)</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri mayonnaise</p> <p>Veau marengo</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Brie</p> <p>Milk Shake chocolat </p>	<p>Potage aux poireaux et épices</p> <p>Gratin gnocchetti brocoli cheddar mozzarella  </p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Mont cadi croûte noire</p> <p>Barre bretonne</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><b>Croatie</b></p> <p>Concombre Vinaigrette à l'huile d'olive </p> <p>Bœuf façon pasticada</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Bûche mi- chèvre</p> <p>Gâteau façon pain d'épices </p>	<p><b>USA</b></p> <p>Chiffonnade de salade, oignon frits </p> <p>Fishburger (poisson pané sauce tartare) </p> <p>Potatoes</p> <p>Cheddar</p> <p>Smoothie pomme ananas et sirop d'érable </p>	<p><b>Suède</b></p> <p>Rillettes de thon et poisson blanc, pain polaire </p> <p>Boulettes de soja sauce miel cannelle </p> <p>Purée de légumes</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Italie</b></p> <p>Tartine tomate fromage frais façon bruschette</p> <p>Emincé de dinde sauce arrabiata</p> <p>Pâtes serpentine</p> <p>Mozzarella râpée</p> <p>Fromage blanc façon stracciatella </p>	<p><b>Afrique</b></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 mayonnaise 	Tomates concassées chips tortilla	Coleslaw	Salade iceberg	Salade de riz niçois Vinaigrette à l'huile de noix 
Haché de poulet sauce aigre douce	Torti potiron carotte mozzarella  	Rôti de bœuf, ketchup	Raviolis / fromage râpée	Poisson pané citron
boulgour		Pdt rissolées	Yaourt aromatisé	Haricots verts 
Yaourt nature sucré	Cantadou	Coulommiers	Compote pomme potiron	Edam
Lacté vanille	Fruit de saison	Chou 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 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 Vinaigrette balsamique 	Betteraves vinaigrette
Aiguillettes de poulet tandoori	Parmentier de poisson blanc et saumon 	Burger de veau sauce barbecue	Omelette	Bœuf stroganoff
Riz créole	Tomme blanche	Epinards en gratin	Coquillettes 	Semoule
Fromage blanc au sucre  	Mousse au chocolat au lait	Mont cadî croûte noire	Vache Picon	Yaourt aromatisé
Fruit de saison		Fruit de saison	Doonut's	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 au 31 octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage	Salade iceberg et maïs Vinaigrette crémeuse à la ciboulette 	Pomelos et sucre	<b>Menu orange et noir</b>	
Pavé de colin façon bouillabaisse	Ragoût de bœuf à l'antillaise 	Œuf dur /ratatouille /pdt	Soupe de potiron et croûtons 	
Purée de brocolis	Riz créole	Coulommiers	Boulettes de mouton sauce catalane	
Fromage frais sucré	Petit moulé ail et fines herbes		Carottes béchamel à la vache qui rit 	
Fruit de saison 	Compote de pommes Allégée en sucre	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

