





Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon / Pastèque	Betteraves rouges / Tomates mozzarella	Radis roses et beurre	Salade niçoise	Tartine de guacamole / Thon
Quenelles gratinées 	Merlu grillé sauce crème	Rôti de porc au jus	Nuggets Crispidor à l'emmental	Sauté de bœuf sauce aux olives
Blé et ratatouille	Riz	Purée de brocolis	Coquillettes Bio semi complète et ketchup dosette	Courgettes gratinées
Camembert	Fromage blanc aux fruits	Saint Nectaire AOP	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Edam
Dessert lacté gélifié chocolat Bio		Donuts 	Compote de pomme pêche allégée en sucre	Fruit de saison
Goûter : Compote Croissant	Goûter : Brownie Fruit	Goûter : Flan vanille Gaufrette fourré vanille	Goûter : Flan au chocolat Moelleux fourré chocolat	Goûter : Mousse au chocolat Gaufre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de lentilles à l'échalote / Concombres au cantal</p> <p>Sauté de porc à la provençale</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Crème vanille Bio</p>	<p>Batavia et oignons frits vinaigrette</p> <p>Lasagne végétarienne épinard et chèvre </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Salade Jurassienne (Haricots verts, carottes, emmental)</p> <p>Roti de dinde au jus</p> <p>Pennes</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Tomate mozzarella</p> <p>Merlu sauce citron </p> <p>Riz</p> <p>Smoothie abricot pomme banane</p> <p>Langue de chat</p>	<p>Concombres / Céleri</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts à l'ail / Pomme de terre</p> <p>Brie</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et myrtilles</p>
<p>Goûter : Mousse au chocolat Gâteau fourré cacao</p>	<p>Goûter : Brioche pépite chocolat Fruit</p>	<p>Goûter : Yaourt nature sucré Gâteau fourré abricot</p>	<p>Goûter : Flan au caramel Brownie</p>	<p>Goûter : Compote Beignet aux pommes</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque / Melon	Taboulé / Tomates cerises	Pâté Campagne	Betteraves / Carottes rappées	Céleri râpé vinaigrette / Œuf dur
Quenelles de poisson gratinées sauce Aurore	Sauté de bœuf sauce paprika persil	Pizza végétarienne	Nuggets de dinde	Gratin de pommes de terre, courgettes et basilic 
Coquillettes	Carottes dés à la béchamel	Salade composée	Ratatouille et blé	Carré frais
Fromage frais tartare	Chou à la crème	Coulommiers	Yaourt à l'abricot Bio	Liégeois au caramel
Compote de pommes		Glace		
Goûter : Flan chocolat Biscuit tablette chocolat	Goûter : Pain + fromage Fruit	Goûter : Fromage blanc sucré Génoise à la fraise	Goûter : Jus d'orange Chouquettes	Goûter : Compote Gaufre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw	Salade de tomates	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette à l'huile de noix	Friand à l'emmental
Sauté de dinde sauce au romarin	Pizza tomate emmental et mozzarella 	Roti de bœuf eu jus	Colin Alaska pané riz  soufflé	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs
Boulgour	Yaourt nature et sucre	Légume façon maillot (carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois) et pommes de terre vapeur	Epinards branches béchamel et pommes de terre vapeur	Boulettes de bœuf
Edam	Compote de pomme	Fromage fondu vache qui rit	Fromage blanc et sucre	Pointe de brie
Mousse saveur chocolat au lait		Tarte au flan	Gâteau aux pommes	Fruit de saison
Goûter : Fromage blanc aux fruits Moelleux fourré chocolat	Goûter : Yaourt arôme Tarte au flan	Goûter : Fromage blanc aux fruits Croissant	Goûter : Compote Gaufrette fourré chocolat	Goûter : Briochette pépite chocolat Fruit



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade niçoise	Carottes râpées vinaigrette	Haricots rouge tomate et épice chili / Chou blanc	Concombres vinaigrette	Salade de pommes de terre ciboulette
Poulet rôti sauce forestière	Farfalles sauce champignon à la crème et noisettes 	Sauté de porc sauce tomate moutarde à l'ancienne	Quenelle nature sauce tomate	Pain de poisson sauce tomate 
Purée de pommes de terre	Yaourt aromatisé	Haricots verts	Riz	Brocolis au curry
Fromage frais Rondelé nature	Gaufre liégeoise	Fromage frais aux fruits	Coulommiers	Gouda
Compote pomme abricot allégée en sucre			Flan vanille Bio	Fruit de saison
Goûter : Liégeois caramel Gaufrette fourré vanille	Goûter : Compote Gâteau fourré fraise	Goûter : Chausson Fruit	Goûter : Mousse au chocolat Moelleux fourré chocolat	Goûter : Fromage blanc sucré Brownie



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots beurre et haricots verts à l'échalote / Chou chinois</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Pennes Bio semi-complète</p> <p>Yaourt à l'abricot BIO</p> <p>Goûter : Jus d'orange Croissant</p>	<p>Endives et sucrine</p> <p>Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés</p> <p>Brie</p> <p>Smoothie ananas passion</p> <p>Goûter : Flan vanille Moelleux fourré chocolat</p>	<p>Soupe de lentilles corail et lait de coco / Friand</p> <p>Colin Alaska pané riz soufflé </p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane topping caramel</p> <p>Goûter : Mousse au chocolat Gâteau fourré cacao</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette et noix de cajou en topping </p> <p>Riz thaï korma végétarien patate douce et edamame</p> <p>Panier mozzarella</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Flan au chocolat Bio</p> <p>Goûter : Compote Génoise à la fraise</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes / Chou rouge</p> <p>Sauté de bœuf jus aux herbes</p> <p>Boulgour</p> <p>Liégeois au caramel</p> <p>Goûter : Pain + fromage Fruit</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette / Carottes au citron</p> <p>Merlu sauce aux épices douces </p> <p>Purée de pommes de terre à la noix de muscade</p> <p>Yaourt à la fraise Bio</p> <p>Goûter : Mousse au chocolat Gâteau fourré abricot</p>	<p>Endives vinaigrette agrumes cannelle</p> <p>Sauté de dinde sauce pommes curry crémée</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Dessert lacté à boire au chocolat</p> <p>Goûter : Compote Biscuit tablette chocolat</p>	<p>Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines</p> <p>Rôti de bœuf sauce tomate</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Coulommiers</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucré Beignet</p>	<p>Salade verte vinaigrette aux herbes</p> <p>Nuggets de blé et sauce fromage blanc à la menthe et épices kebab</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Cake aux épices et crème fouetté ou crème anglaise</p> <p>Goûter : Flan au chocolat Chouquettes</p>	<p>Concombres / Œufs durs</p> <p>Penne sauce pois chiche épinard tandoori et pois chiche rôtis </p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Compote de pomme poire et cardamome</p> <p>Goûter : Tarte aux pommes Lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2024

Vacances


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Céleri râpée vinaigrette au gouda	Salade Niçoise	Coleslaw	Saucisson à l'ail et cornichon / Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf sauce goulash (paprika)	Quenelles gratinées	Rôti de porc sauce aux pruneaux	Poulet rôti au jus	Colin d'Alaska pané riz soufflé 
Pommes de terre wedge	Riz sauce chili	Farfalles	Carottes persillées	Purée de potiron
Yaourt nature et sucre	Crème dessert saveur caramel	Fromage frais aux fruits	Carré	Saint Paulin
Fruit de saison			Semoule au lait	Fruit de saison
Goûter : Mousse au chocolat Gaufre	Goûter : Pain + fromage Fruit	Goûter : Compote Gâteau fourré fraise	Goûter : Yaourt arôme Gâteau fourré cacao	Goûter : Flan vanille Chou à la crème

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 28 au 31 Octobre 2024

Vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de potiron et fromage fondu vache qui rit</p> <p>Boulette de bœuf</p> <p>Semoule sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Liégeois caramel Croissant</p>	<p>Endives à la mimolette</p> <p>Merlu grillé </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Beignet aux pommes </p> <p>Goûter : Pain + fromage Fruit</p>	<p>Salade de coquillettes au basilic</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Compote fraise</p> <p>Goûter : Fromage blanc aux fruits Brownie</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Goûter : Fromage blanc sucré Donuts</p>	



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

