

MENUS
1er et 2 septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
				Tomates vinaigrette	Melon
PLAT					
				Hachis parmentier	Poisson pané*
				Parmentier de poisson*	
ACCOMPAGNEMENT					
				Brocolis et pommes de terre	
FROMAGE / LAITAGE					
				Fromage	Suisse sucré
DESSERT					
				Compote	Gâteau au chocolat "Maison"










Viande Française (bœuf, porc, volaille)


* sans viande

bio

MENUS
05 au 09 septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Salade pommes de terre, tomates, cornichons, mayonnaise*	Concombres vinaigrette		Pastèque	Tomates vinaigrette
PLAT					
	 Jambon grill, sauce ananas	Nuggets de blé ketchup*		Colombo de volaille au riz, petits pois	Poisson pané*
	Blanquette de poisson aux p'tits légumes *			Colombo de poisson au riz, petits pois*	
ACCOMPAGNEMENT					
	Duo de Carottes	Pâtes			Purée d'épinards
FROMAGE / LAITAGE					
	Camembert	Edam		Fromage	Vache qui rit
DESSERT					
	Fruit de saison	Compote de pommes		Gâteau au yaourt "Maison"	Gâteau au chocolat "Maison"






 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

* sans viande

bio

MENUS
12 au 16 septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Radis, beurre	Crêpe au fromage		Bâtonnets de surimi, mayonnaise	Melon
	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="width: 10px; height: 10px; background-color: blue; margin-right: 5px;"></div> <div style="width: 10px; height: 10px; background-color: red; margin-right: 5px;"></div> <div style="margin-left: 5px;">Escalope de volaille basquaise</div> </div> <hr style="border-top: 1px dotted black;"/> Steak de fromage*	Boulettes végétales, sauce tomate et basilic *		Viande Kébab aux légumes 4 épices	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="width: 10px; height: 10px; background-color: blue; margin-right: 5px;"></div> <div style="width: 10px; height: 10px; background-color: red; margin-right: 5px;"></div> <div style="margin-left: 5px;">Langue de bœuf</div> </div> Curry de poisson à l'indienne *
	Petits pois, carottes	haricots beurre		Pommes rissolées	Riz
	Fromage	Rondelé nature		Yaourt à boire	Emmental
	Mousse au chocolat	Fruit de saison		Gaufrette Quadro (Biscuit)	Gâteau au chocolat "Maison"


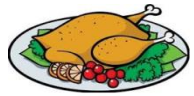




Viande Française (bœuf, porc, volaille)

* sans viande

bio

MENUS
19 au 23 septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Macédoine mayonnaise	Taboulé		Carottes râpées	Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)
PLAT					
	Nuggets de volaille ----- Poisson, sauce cressonette *	Raviolins au fromage*		Couscous boulettes et merguez ----- Couscous aux boulettes végétales *	Parmentier de poisson *
ACCOMPAGNEMENT					
	Purée et haricots verts			Semoule	Choux fleurs béchamel
FROMAGE / LAITAGE					
	Camembert	Suisse aromatisé		Yaourt sucré	Cantafras
DESSERT					
	Crème dessert chocolat	Pêche au sirop		Gâteau aux pommes "Maison"	Gâteau au chocolat "Maison"









Viande Française (bœuf, porc, volaille)

* sans viande

bio

MENUS
26 au 30 septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Œufs mayonnaise	Concombres		Carottes râpées	Saucisson à 'ail Tomates vinaigrette
PLAT					
	Saucisse de Toulouse	 Rôti de dinde forestière		Tarte à l'italienne (tomate, mozzarella, basilic) "Maison" *	Portion de poisson blanc, sauce citron *
	Marmite de poisson, tomates cerises et épinards *	Omelette *			
ACCOMPAGNEMENT					
	Frites au four	Macaronis		Pâtes	Poireaux à la crème et pommes vapeur
FROMAGE / LAITAGE					
	Pyrénées	Fromage frais+sucre	Brie	Yaourt aromatisé	
DESSERT					
	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au chocolat "Maison"	






 Viande Française (bœuf, porc, volaille)


* sans viande

bio

MENUS
03 au 07 octobre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Betteraves vinaigrette	Taboulé		Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail œufs mayonnaise
PLAT					
	Palette de porc aux lentilles Quennelles de brochet sauce Nantua *	Nuggets de blé ketchup*		Hachis parmentier Crécy Crêpe au fromage*	Hâché de cabillaud sauce crustacés *
ACCOMPAGNEMENT					
	Lentilles	Petis pois, carottes, pommes vapeur		Purée	Riz
FROMAGE / LAITAGE					
	Saint Paulin	Camembert		Fromage	Rondelé nature
DESSERT					
	Compote pomme, poire	Yaourt pulpé		Ananas au sirop	Gâteau au chocolat "Maison"







 Viande Française (bœuf, porc, volaille)


* sans viande

bio

MENUS
10 au 14 octobre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Salade de blé aux légumes	Salade de pommes de terre, tomates, oignons, moutarde à l'ancienne		Crêpe au fromage	Salade de riz niçoise
PLAT					
	Steak haché à la flamande	 Saucisse Knack		Boulettes de bœuf, sauce tomate	Tarte aux légumes (brocolis, carottes, mozzarella) *
	Steak de colin sauce citron *	Steak de soja *		Pavé de poisson blanc aux moules *	
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots verts et pommes rissolées	Beignets de choux fleurs		Epinards à la crème, pommes vapeur	pâtes
FROMAGE / LAITAGE					
	Gouda	Mimolette		Yaourt de la ferme Muris	Cantalafrais
DESSERT					
	Crème dessert vanille	Mousse au chocolat		Palet breton (biscuit)	Gâteau au chocolat "Maison"







 Viande Française (bœuf, porc, volaille)


* sans viande

bio

MENUS
17 au 21 octobre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Macédoine mayonnaise	Carottes, maïs		Chou blanc, emmental	Potage aux légumes
PLAT					
	 Rôti de dinde chasseur	Sauté de porc à l'estragon		Escalope de volaille sauce milanaise	Beignets de calamars *
	Nuggets de blé *	Poisson à la dieppoise *		Omelette *	
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois et pommes de terre	Haricots blancs à la tomate		Farfalles et ratatouille	Purée de carottes
FROMAGE / LAITAGE					
	Fromage	Chanteneige		Suisse aromatisé	Fromage
DESSERT					
	Fruit de saison	Compote		Cake aux pépites de chocolat "Maison"	Gâteau au chocolat "Maison"


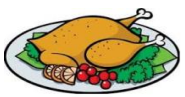






 Viande Française (bœuf, porc, volaille)


* sans viande

bio

MENUS
07 au 11 Novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Potage aux légumes	Carottes, céleri mayonnaise		Taboulé	
PLAT					
	 Lasagnes	 Escalope de volaille Marengo		Filet de poisson meunière*	
	Lasagnes de saumon*	Blanquette de poisson *			
ACCOMPAGNEMENT					
		Riz, haricots verts		Epinards à la crème, pommes fondantes	
FROMAGE / LAITAGE					
	Yaourt mixé	Mimolette		Suisse sucré	
DESSERT					
	Madeline	Beignet fourré		Fruit de saison	

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

* sans viande

bio