Menus de la Semaine du 05 au 09 Septembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu de la rentrée	
Salade verte et croûtons	Betteraves	Tomates au basilic	Pastèque	Rillettes de canard
Concombres rondelles Vinaigrette moutarde	Macédoine Vinaigrette moutarde	Carottes râpées Vinaigrette moutarde	Melon charentais	Pâté de volaille et cornichons
Sauté de bœuf sauce miroton	Gnocchettis, brocolis sauce banche mozzarella	Rôti de dinde sauce miel poivrons	Steak haché de bœuf et ketchup	Colin d'Alaska sauce
Semoule	cheddar	Courgettes	Pommes de terre smile	Riz et lentilles à l'indienne
Bûche de lait de mélange	Yaourt aromatisé	Saint nectaire AOP Saint Paulin	Fromage frais cantadou ail et fines herbes	Petit fromage frais sucré
Coulommiers	Yaourt nature et sucre	Can it i admi	Fromage frais cantafrais	Petit fromage frais aromatisé
Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison au choix	Beignet au chocolat noisettes	Smoothie pomme pêche	Fruit de saison au choix
Crème dessert saveur vanille		Beignet aux pommes		Truit de saison au crioix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille

Issu de l'agriculture biologique





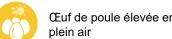












Œuf de poule élevée en

Menus de la Semaine du 12 au 16 Septembre 2022

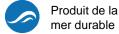


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Le sarrasin RECETIES
Coquillettes au pesto rouge Salade de riz niçoise Cordon bleu Carottes au jus	Melon jaune Tomates vinaigrette moutarde Blanquette de poisson blanc Blé	Tarte aux fromages (emmental/mozzarella) Œuf dur florentine (Epinards branches et béchamel)	Salade batavia et oignons frits vinaigrette Courgettes râpées au curry Couscous aux légumes (semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate)	Concombres vinaigrette Chou chinois Vinaigrette moutarde Aiguillettes de poulet sauce aux fines herbes Purée Saint Germain (pois cassés)
Fromage frais aromatisé Fromage blanc et sucre Fruit de saison au choix	Gouda Cantal AOP Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur vanille	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix	Fromage fondu fraidou Fromage fondu vache qui rit Fruit de saison au choix	Tomme blanche Brie Cake poire noisettes sarrasin Ou Crème dessert caram



Noa et Papille





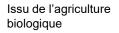




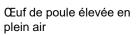


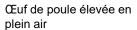
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits











Menus de la Semaine du 19 au 23 Septembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Lentilles corail RECETIES
Œuf dur mayonnaise Ou champignons	Tomates vinaigrette ou Tranche de pastèque	Céleri râpé au fromage blanc Merlu portion filets sauce bretonne	Ou Achard de légumes (carottes, chou blanc, haricots verts, oignons)	Salade verte ou Concombres vinaigrette moutarde
Dauphinois de courgettes et pommes de terre	Bœuf sauté aux olives Chou fleur	Riz créole	Nuggets de poulet Coquillettes	Boulettes au mouton au jus Purée de lentilles corail à l'indienne
Petit fromage frais sucré	Fromage frais tartare	Pont l'évêque AOP	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Coulommiers Bûche de lait de mélange
Fruit de saison au choix ou Chou a la vanille	Fromage frais petit cotentin Eclair saveur chocolat Ou	lle flottante	Fruit de saison au choix Ou flan saveur chocolat	Compote de pomme ou Compote pomme cassis
	Fruit de saison			Allégée en sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique

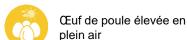


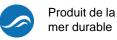
















Menus de la Semaine du 26 au 30 Septembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre ou Pomelos et sucre	Haricots verts ou Chou fleur Vinaigrette moutarde	Crêpe à l'emmental Acras de morue	Salade iceberg vinaigrette Ou Chou rouge vinaigrette framboise	Houmous petits pois courgettes ou Betteraves vinaigrette
Colin d'Alaska pané et riz soufflé	Quenelles sauce mornay	Rôti de bœuf froid	Sauté de dinde au romarin	Boulgour à la Mexicaine
Torsades	Riz	Purée de potiron	Haricots beurre	Fromage blanc et sucre
Edam	Carré	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Fromage fondu vache qui	
Mousse au chocolat au lait ou Lacté saveur vanille	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Gâteau aux pommes Ou Crème dessert vanille	Fruit de saison au choix Ou Compote de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique

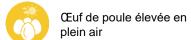


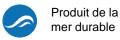
















Menus de la Semaine du 03 au 07 Octobre 2022



					Découvrir pour mieux grandir
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<u>al</u>			
		La patate douce			
FUTURE 50	Velouté orange patate	Concombres vinaigrette,	Tomates vinaigrette	Haricots blancs sauce au	Carottes râpées
FOODS S	douce	ou		cerfeuil	vinaigrette
	Ou	Pomelos et sucre		Ou Colo de de le réille e	ou Céleri rémoulade
	Salade verte	T difficion of cuore	Merlu portion filets sauce oseille	Salade de lentilles	Colon formulado
	Dinde roti	Fondant patate douce chèvre noisettes	riz	Rôti de porc au jus S/P: rôti de dinde au jus	Poisson blanc pané croustillant
	Carottes		Fromage fondu vache	Purée de butternut Bio	Farfalles
			qui rit		Gouda
	Camembert	Yaourt aromatisé	•	Petits fromage frais nature	Lacté saveur vanille
	Coulommiers		Campata namma abricat	Ü	
		Gaufre liégeoise	Compote pomme abricot Allégées en sucre	Fruit de saison au choix	ou
	Fruit de saison au choix	Gaufre chocolat			Lacté saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique

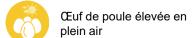


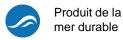
















Menus de la Semaine du 10 au 14 Octobre 2022





Le bassin Méditerranéen

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maroc	Turquie	Italie	Espagne	France
Samoussa aux légumes Ou Salade verte	Carottes et chou blanc sauce blanche Ou saucisson ail	Mascarpone au pesto rouge et gressini	Tortilla Betterave	Rillettes de sardines et pain navette Ou Potage de légumes
Tajine Marocain végétarien (semoule, carottes, pois chiches, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous)	Pain pita kebab émincé de dinde	Coquillettes bolognaise de bœuf	Colin d'Alaska façon zarzuella Haricots verts et riz	Bœuf boulette catalane Petits pois à la Française
Yaourt nature et sucre Salade d'orange à la cannelle	Fromage frais petit moulé Fromage blanc miel amandes	Tomme blanche Fruit de saison	Bûche de lait de mélange	Saint nectaire AOP
Ou Compote de pomme	Ou Crème au chocolat		Fruit de saison au choix	Gâteau au citron Ou Compote poire

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique

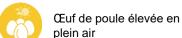


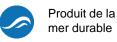
















Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg vinaigrette ou Pamplemousse et sucre	Taboulé ou Salade de boulgour tomates, poivrons	Champignons frais vinaigrette crémeuse ciboulette	Carottes râpées vinaigrette moutarde ou Céleri rémoulade	Potage de légumes ou Betteraves vinaigrette
Chili sin carne	Cordon bleu	Daube de bœuf provençale	Saucisse chipolatas S/P: saucisse de volaille	Parmentier de poisson blanc
Pointe de brie	Cordiale de légumes (carottes, champignons, haricots verts)	Blé Saint Paulin	Lentilles	
Smoothie pomme abricot banane	Yaourt aromatisé	Compote tous fruits Allégées en sucre	Fromage frais saint morêt Lacté saveur vanille	Petit fromage frais sucré
Ou Compote de pomme	Fruit de saison au choix		nappé caramel Lacté saveur chocolat	Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique

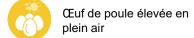


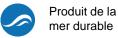
















Menus de la Semaine du 24 au 28 octobre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental	Endives vinaigrette moutarde	Pâté de volaille	Chou rouge vinaigrette framboise	Saucisson ail
Sauté de bœuf Strogonoff	Finger céréale soja 😵	Poisson meuniere citron Semoule	Emincé de dinde sauce crème champignons	Jambon blanc de dinde
pommes de terre vapeur	Riz	Semodie	Purée de patate douce	Macaronis
Yaourt nature et sucre	Edam	Carré	Montcadi croûte noire	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison au choix	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison au choix	Gâteau aux haricots rouges et chocolat	Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique











