















Menus de la Semaine du 04 au 08 Septembre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu de la rentrée	
Salade verte crouton Tomate  bio vinaigrette	Betteraves rouges  Macédoine <i>Vinaigrette</i>	Carottes râpées  bio Vinaigrette	Melon  bio Pastèque	Pâté de volaille et cornichon Œuf dur  bio mayonnaïse
Nuggets de blé 	Dahl de lentilles corail et riz  bio 	Rôti de dinde sauce miel poivrons 	Boulette de bœuf sauce tomate basilic 	Emincé de thon sauce basilic
Coquille  bio et ketchup	Yaourt nature et sucre	Courgettes  bio	Potatoes	Blé  bio
Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre	Saint Paulin	Coulommiers	Petit fromage blanc au fruit
Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille	Fruit de saison au choix	Donuts 	Glace vanille/chocolat	Fruit de saison au choix



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 11 au 15 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Haricot blanc
<p>Salade de lentilles échalote</p> <p>Salade de pois chiche tomates <i>Vinaigrette</i></p> <p>Couscous végétal (semoule AB, pois chiche, pulpe tomate, raisin sec, fève de soja, bouillon de légumes)</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Batavia et oignons frits</p> <p>Tomates AB bio <i>Vinaigrette</i></p> <p>Médailillon de merlu sauce citron</p> <p>Coquillette AB semi-complet BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et myrtilles</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Garniture vol au vent (quenelle)</p> <p>Riz AB bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Radis roses et beurre</p> <p>Céleri AB bio râpé <i>Vinaigrette</i></p> <p>Aiguillette de poulet au jus</p> <p>Haricots verts AB bio à l'ail</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Ile flottante</p> <p>Lacté vanille</p>	<p>Concombres AB bio</p> <p>Chou chinois <i>Vinaigrette</i></p> <p>Cordon de bleu</p> <p>Purée Crécy</p> <p>Brie</p> <p>Mousse saveur chocolat</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 18 au 22 Septembre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MISSION RECETTES DURABLES	
			Lentille corail	
Salade verte Melon jaune	Tomates AB bio Vinaigrette pastèque	Champignons frais vinaigrette crémeuse ciboulette	Macédoine mayonnaise Brocolis AB bio aux amandes <i>Vinaigrette moutarde</i>	Oeuf dur AB bio mayonnaise
Penne tomates lentilles corail haché végétal emmental râpé	Saute de Bœuf AB bio sauce paprika persil	Omelette nature	Hoki sauce armoricaine	Gratin de pommes de terre, courgettes et basilic
	Carottes bâtonnets en persillade	Blé AB bio et ratatouille	Riz AB bio	Petit fromage blanc au fruit
Coulommiers	Fromage frais Tartare	Montcadi croûte noire	Yaourt nature AB bio et sucre	Compote de pommes
Liégeois saveur vanille	Fruit de saison au choix	Chouquette crème vanille	Fruit de saison au choix	Compote pomme bana
Liégeois saveur chocolat				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 25 au 29 Septembre 2023



















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre Pomelo et sucre</p> <p>Sauté de dinde au romarin</p> <p>Semoule  bio</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Haricots verts  bio Betteraves  Vinaigrette</p> <p>Tajine de légumes pois chiche et boulgour  (Carotte bâtonnet, patate douce, olive verte)</p> <p>Carré</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait Lacté saveur vanille nappe caramel</p>	<p>Acras de morue</p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Purée de potiron  </p> <p>Yaourt nature  bio et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes  bio râpées Chou rouge  bio vinaigrette framboise</p> <p>Poisson blanc pané au riz soufflé </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage frais Saint Morêt</p> <p>Gâteau aux pommes </p>	<p>Céleri rémoulade Salade verte et oignons frits Vinaigrette</p> <p>Courgette farcie sauce tomate</p> <p>Riz  bio</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Smoothie pomme pêche </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Le Brocolis</p> <p>Tomates  bio Salade verte Vinaigrette</p> <p>Aiguillette de poulet au jus rôti </p> <p>Brocolis  bio au curry </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres  bio Vinaigrette Pomelo et sucre</p> <p>Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne  </p> <p>Carottes  bio persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau  bio yaourt </p>	<p>Salade de pois chiches Vinaigrette</p> <p>Pizza tomate emmental et mozzarella</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit fromage frais sucre</p> <p>Compote pomme pêche </p>	<p>Carottes  bio râpées Céleri  bio râpé Vinaigrette fromage blanc</p> <p>Pennes sauce tomate  lentilles façon bolognaise </p> <p>Camembert</p> <p>Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre ciboulette  Taboulé</p> <p>Beignet de calamar</p> <p>Purée de butternut  bio </p> <p>Fromage frais rondelé nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p>





















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 09 au 13 Octobre 2023




















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Australie et le volley ball	Japon et le judo	Afrique et l'athlétisme	France et le cyclisme	Argentine et l'escalade
Salade de mâche betteraves et noix de cajou <i>Vinaigrette moutarde</i>	Chou blanc <i>vinaigrette soja sésame</i>	Carottes bâtonnet cuit <i>vinaigrette gingembre citron vert</i>	Tomates  bio vinaigrette	Salade iceberg <i>Vinaigrette façon chimichurri</i>
Escalope de dinde au cheddar sauce tomate 	Riz poêlée de légumes chinoise sauce teriyaki et œuf dur  bio (plat complet)  	Aiguillette de poulet  kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)	Poisson blanc meunière 	Emincé de bœuf sauce barbecue  
Pâtes  bio	Fromage blanc  bio	Boulgour  bio	Petit pois  bio	Haricots rouges maïs et butternut 
fromage frais tartare	Smoothie ananas passion 	Yaourt nature  bio	Emmental	
Assiette de fruit (pomme orange)		Banane  bio sauce au chocolat	Cake nature et crème de marron 	Fromage blanc et confiture de lait



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 16 au 20 Octobre 2023















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg Pomelos et sucre Vinaigrette moutarde</p> <p>Chili sin carné  </p> <p>Riz  bio</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Radis et beurre Endives aux croûtons Vinaigrette moutarde</p> <p>Saucisse de Strasbourg S/P: saucisse de volaille façon chipolatas  </p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Penne serif complet   BIO</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes  bio </p>	<p>Taboulé  </p> <p>Salade de boulgour, tomate, poivrons</p> <p>Cordon bleu de volaille </p> <p>Cordiale de légumes (Carotte  bio, champignons, H.verts  bio)</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Milk shake au chocolat </p>	<p>Potage de légumes variés</p> <p>Betteraves rouges </p> <p>Vinaigrette</p> <p>Parmentier de dés de colin d'Alaska PMD </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison au choix</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 23 au 27 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage fondu	Endives <i>Vinaigrette moutarde</i>	Velouté de potiron et fromage fondu vache qui rit	Chou rouge  bio <i>Vinaigrette framboise</i>	Saucisson à l'ail et cornichon 
Boulette de bœuf sauce tomate basilic 	Curry de pois chiche et épinards  	Jambon blanc 	Aiguillette de poulet et ketchup 	Œuf dur  bio mayonnaise
Haricots vert  bio	Riz  bio	Macaroni  bio en gratin	Purée de patate douce	Colin d'Alaska pané riz soufflé 
Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage blanc et sucre	Saint Paulin	Semoule  bio
Fruit de saison au choix	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison au choix	Cake au chocolat 	Camembert
				Fruit de saison au choix



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 30 au 31 octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves </p> <p>Omelette nature  </p> <p>Coquillette  bio</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Repas Halloween</p>			



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

