

Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte et croûtons Tomates basilic vinaigrette</p> <p>Omelette nature</p> <p>Blé bio et ratatouille</p> <p>Camembert</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette Macédoine Vinaigrette</p> <p>Emincé de thon sauce au basilic</p> <p>Riz bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes bio râpées Vinaigrette</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Donuts</p>	<p>Menu de la rentrée</p> <p>Pastèque Melon jaune</p> <p>Nuggets crispidor à l'emmental</p> <p>Coquillettes Bio semi complète et ketchup</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Compote de pomme bio pêche Compote pomme bio fraise</p>	<p>Houmous Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives</p> <p>Courgettes bio</p> <p>Petit fromage blanc au fruit</p> <p>Fruit de saison au choix</p>



Issu de l'agriculture biologique



Bœuf français



Label rouge



AOP



Local



Ce2 certification environnemental niveau 2



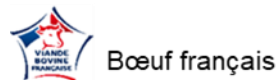
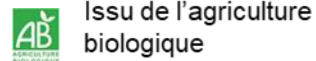
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de lentilles à l'échalote </p> <p>Salade de haricots rouge tomate  bio et épice chili</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce provençale</p> <p>Carottes  bio persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Batavia et oignons frits vinaigrette</p> <p>Tomates Vinaigrette </p> <p>Boulgour sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs </p> <p>Saint paulin</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits jaunes</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Pennes  bio</p> <p>Fromage frais de campagne</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Radis roses et beurre Coleslaw</p> <p>Merlu  sauce citron</p> <p>Riz  bio</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Smoothie abricot pomme bio banane</p> <p>Compote pomme  bio abricot</p>	<p>Concombres  bio vinaigrette</p> <p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Cordon de bleu </p> <p>Haricots verts  bio à l'ail</p> <p>Brie</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et myrtilles</p>



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque Melon jaune</p> <p>Hoki sauce armoricaine</p> <p>Coquillettes AB bio</p> <p>Fromage frais saint morêt</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Tomates Vinaigrette Salade verte vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf sauce paprika persil</p> <p>Petits pois</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Chouquette crème vanille Flan pastei de nata</p>	<p>Rillettes de canard</p> <p>Omelettes</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Betteraves AB bio vinaigrette</p> <p>Brocolis AB bio aux amandes <i>Vinaigrette</i></p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Ratatouille et blé AB bio</p> <p>Yaourt nature AB bio et sucre</p> <p>Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Céleri AB bio râpé <i>vinaigrette</i></p> <p>Tomates <i>vinaigrette</i></p> <p>Dahl de lentilles corail riz</p> <p>Petit fromage blanc au fruit</p> <p>Compote de pommes AB bio Compote pomme AB bio banane AB bio</p>



Issu de l'agriculture biologique



Boeuf français



Label rouge



AOP



Local



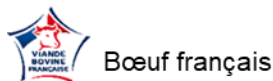
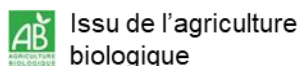
Ce2 certification environnemental niveau 2



























Tout commence au quotidien

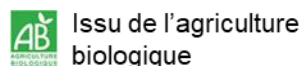
Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre Courgettes râpées au curry</p> <p>Sauté de dinde sauce au romarin</p> <p>Boulgour AB bio</p> <p>Edam</p> <p>Dessert lactée saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Gaspacho de tomate Macédoine mayonnaise</p> <p>Pizza tomate emmental et mozzarella</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri AB rémoulade</p> <p>Aiguillette de poulet rôti</p> <p>Légumes façon maillot (carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois) et pommes de terre vapeur</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de poire AB bio</p>	<p>Carottes bio râpées Tomates et maïs vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Colin Alaska pane riz soufflé</p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Gâteau aux pommes</p>	<p>Crêpe à l'emmental Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs</p> <p>Petit louis</p> <p>Fruit de saison au choix</p>




Menus de la Semaine du 30 septembre au 04 Octobre 2024

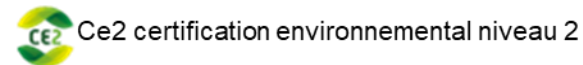
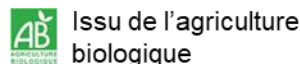
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates <i>Vinaigrette</i> </p> <p>Céleri  bio râpé <i>Vinaigrette</i></p>	<p>Carottes  bio râpées <i>Vinaigrette</i> Salade verte <i>Vinaigrette</i></p>	<p>Haricots rouge tomate et épice chili</p> <p>sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne </p> <p>Haricots verts  bio</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres  bio <i>Vinaigrette</i> Pomelos et sucre</p> <p>Saute de bœuf sauce goulash </p> <p>Riz  bio</p> <p>Langres </p> <p>Compote pomme  bio abricot Compote pomme  bio fraise</p>	<p>Salade de pommes de terre ciboulette <i>Taboulé</i></p> <p>Duo de Colin d'Alaska  et saumon sauce citron</p> <p>Carotte  au cumin</p> <p>Tomme grise</p> <p>Gaufre liégeoise <i>Gaufre nappé chocolat</i></p>
<p>Poulet rôti sauce forestière </p> <p>Frites</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Farfalles sauce  champignon à la crème et noisettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Haricots verts  bio</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Saute de bœuf sauce goulash </p> <p>Riz  bio</p> <p>Langres </p> <p>Compote pomme  bio abricot Compote pomme  bio fraise</p>	<p>Duo de Colin d'Alaska  et saumon sauce citron</p> <p>Carotte  au cumin</p> <p>Tomme grise</p> <p>Gaufre liégeoise <i>Gaufre nappé chocolat</i></p>



Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots beurre à l'échalote Macédoine mayonnaise </p> <p>Emince de dinde sauce romarin </p> <p>Pennes  Bio semi-complète</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Pomelos et sucre Salade verte <i>Vinaigrette</i></p> <p>Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés</p> <p>Brie  bio</p> <p>Smoothie ananas passion Compote pomme  bio banane</p>	<p>Soupe de lentilles corail et lait de coco</p> <p>Colin Alaska  pane riz soufflé</p> <p>Petits pois mijotés </p> <p>Tomme grise</p> <p>Banane  bio topping caramel et crème fouettée</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes Endives  bio <i>vinaigrette</i></p> <p>Sauté de bœuf jus aux herbes </p> <p>Boulgour  bio</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Salade iceberg <i>Vinaigrette</i> Carottes  bio râpées <i>Vinaigrette</i> Et noix de cajou en topping </p> <p>Riz thai korma végétarien patate douce et edamame </p> <p>Fromage blanc  bio</p> <p>Fruit de saison au choix</p>




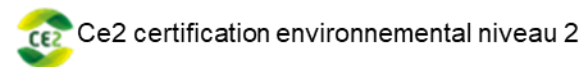
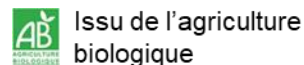
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

Les épices


















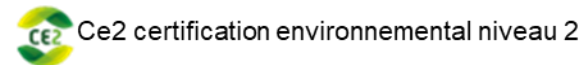
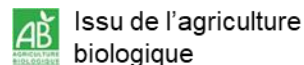
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves  bio vinaigrette	Endives  bio vinaigrette agrumes cannelle	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines	Salade verte vinaigrette aux herbes	Concombres  bio rondelles vinaigrette
Colin d'Alaska  sauce aux épices douces	Sauté de dinde sauce  pommes curry crémée	Rôti de bœuf sauce  tomate	Nugget de blé et sauce fromage blanc à la menthe et épices kebab	Penne sauce pois chiche épinard  tandoori et pois chiche rôtis
Purée de pommes de terre bio à la noix de muscade	Semoule  bio	Carottes  bio au cumin	Haricots verts  bio	Pont l'évêque AOP 
Yaourt aromatisé	Cantal AOP 	Langres AOP 	Petit fromage blanc au lait entier	Compote de pomme bio poire  bio et cardamone
Fruit de saison au choix	Dessert lacté à boire au chocolat	Fruit de saison au choix	Cake aux épices et crème fouettée ou crème anglaise	




















Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cœur de palmier et maïs vinaigrette	Chou rouge  bio Vinaigrette	Soupe de légumes	Endives  bio Vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon Œuf dur mayonnaise 
Sauté de bœuf sauce goulash (paprika) 	Riz  sauce chili et égrené végétal 	rôti de dinde sauce aux pruneaux 	Aiguillettes de poulet au jus 	Colin d'Alaska  pané riz soufflé
Pommes de terre vapeur 		Farfalles	Carottes  bio persillées	Purée de potiron
Yaourt nature  bio et sucre	Cantal AOP 	Emmental  bio	Camembert	Cantal AOP 
Fruit de saison au choix	Liégeois au chocolat	Fruit de saison au choix	Semoule au lait	Fruit de saison au choix



Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de potiron et fromage fondu vache qui rit </p> <p>Semoule  bio sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs </p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Emincé de saumon sauce crème </p> <p>Petits pois persillés </p> <p>Yaourt nature  bio</p> <p>Beignet aux pommes </p>	<p>Salade de riz  bio , maïs, olives et poivrons</p> <p>Omelette aux fines herbes </p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes  bio râpées <i>Vinaigrette</i></p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Purée de pommes de terre bio </p> <p>Pont-l'Évêque AOP </p> <p>Compote de pomme bio banane  bio </p>	

