







Menus

Semaine du 01 au 02 septembre 2022

















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Salade verte vinaigrette
			 Mijoté de veau au romarin	 Filet de colin meunière
			 Pommes vapeur	Purée d'épinards
			 Bûchette de chèvre	
			 Fruit de saison	 Cake à la vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 05 au 09 septembre 2022












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien		Menu de la rentrée	
 Tomate vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette		Rillette de canard
 Sauté de bœuf mironton	 Gratin de pâtes au fromage	 Rôti de dinde sauce miel poivron	 Steak haché de bœuf sauce barbecue	 Colin d'Alaska sauce citron
 Semoule		Courgettes	 Pommes rissolées	Riz créole
	Yaourt nature et sucre		 Fromage frais Carré frais	
  Crème dessert vanille	 Fruit de saison	Tarte au flan	 Compote pomme fraise	 Fruit de saison
Goûter : Pain au lait/ Jus d'orange				

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 19 au 23 septembre 2022













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	LES NOUVELLES RECETTES	Vendredi
Menu végétarien					Lentilles corail
 Œuf dur mayonnaise					Tomate vinaigrette
 Dauphinois de courgettes et pommes de terre	 Bœuf sauce aux olives	 Merlu sauce Niçoise	 Nugget's de poulet et ketchup	 Jambon au jus	
	 Gratin brocolis et pommes de terre	Riz créole	Macaroni à la tomate	Purée de lentilles corail à l'indienne	
	 Carré frais		Yaourt nature sucré		
 Fruit de saison	 Compote de pommes	Ile flottante	 Fruit de saison	Compote de pommes	
Goûter : Gâteau fourré fraise/ jus de pommes					

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 26 au 30 septembre 2022












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
Radis beurre		Crêpe à l'emmental		 Concombre tzatziki
 Colin d'Alaska crispy	 Omelette sauce tomate	 Emincé de bœuf au jus	 Quinoa à la mexicaine	 Sauté de dinde sauce aigre douce
Torsades	 Riz	Purée de potiron		 Petits pois
	 Fromage blanc sucré		Fromage frais petit moulé	
Crème dessert vanille	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Yaourt aromatisé	 Gâteau d'anniversaire
Goûter : Pain confiture/ lait chocolat				

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 03 au 07 octobre 2022

Lundi	LES NOUVELLES RECETTES	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Patate douce			
		Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette	 Potage brocolis BIO qui rit	
 Sauté de dinde au romarin		Gratin lentilles patate douce oignon emmental et chapelure	 Merlu sauce oseille	 Rôti de porc au jus	 Colin d'Alaska sauce tomate
 Carottes			Petits pois et pommes de terre	 Purée de butternut	Farfalles
 Camembert					Rouy
 Fruit de saison		Semoule au lait	Compote pomme abricot	 Fruit de saison	Yaourt aromatisé


Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 10 au 14 octobre 2022

L'odyssée du goût (Bassin Méditerranéen)















Lundi Maroc 	Mardi Turquie 	Mercredi Italie 	Jeudi Espagne 	Vendredi France (Montpellier) 
Salade verte, raisins secs et vinaigrette au miel	Carottes et chou blanc sauce blanche			Pain navette et rilette de sardine
 Tajine marocain végétarien <i>(Carottes, pois chiche, patate douce, olives vertes, mélanges épices couscous)</i>	Pain pita kebab (émincé de dinde) 	Bolognaise de bœuf 	Paëlla de la mer	 Bœuf sauce façon gardiane
Semoule	Pommes de terre wedges	Coquillettes		Petits pois à la française
		Mozzarella râpée	Tomme blanche	
Salade d'orange à la cannelle	Fromage blanc miel amande	Raisin	Fruit de saison 	 Gâteau au citron

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 17 au 21 octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
   Farelles aux légumes du soleil	 Cordon bleu (volaille)	 Daube de bœuf provençale	 Carottes râpées vinaigrette	 Parmentier de poisson blanc
 Coulommiers	Poêlée de légumes	Blé tendre	 Lentilles	Petit suisse et sucre
 Compote pomme banane	 Fruit de saison	Edam Compote de pommes poires	  Crème dessert vanille	 Gâteau d'anniversaire














Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 24 au 28 octobre 2022

Vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
		Pâté de campagne et cornichons	 Velouté de potiron et fromage fondu vache qui rit	
 Sauté de bœuf stroganoff	 Quiche camembert pommes de terre	 Hoki sauce basilic	Jambon blanc	  Emincé de poulet sauce crème champignons
 Poêlée de légumes et pommes vapeur	Salade verte	Semoule	Coquillettes à la tomate	 Pomme purée
 Yaourt nature et sucre	Pyramide			 Saint Paulin
 Fruit de saison	Lacté au chocolat	 Fruit de saison	Fruit de saison	 Mini cake pépites chocolat
Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :










Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 31 au 04 novembre 2022

Vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU ORANGE				Menu végétarien
Salade iceberg et dés de mimolette	Férié	 Potage de légumes variés		
 Sauté de bœuf sauce cantadou, agrumes, potiron		  Sauté de veau sauce suprême	 Filet de colin meunière	 Enchilada (Haricots rouges, légumes ratatouille, maïs)
Carottes		 Riz	Purée d'épinards	Tomme grise
Yaourt aromatisé		 Fruit de saison	 Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel
Goûter :		Goûter :	Goûter :	Goûter :

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits

