

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 1



01/09/2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Piemontaise du pêcheur
Saucisson à l'ail
Salade iceberg au fromage de chèvre
Concombre au fromage blanc ciboulette ail et citron
Sauté de porc au caramel
Escalope de volaille
Courgettes à la vapeur
Coquillettes
Fromage
Yaourt
Fromage blanc aux pêches
Panna cotta fruits rouges
Salade de fruits frais
Cake à la vanille

VENDREDI

Salade de tomates mozzarella et basilic
Salade coleslaw
Taboulé
Rillettes
Colin d'Alaska sauce vin blanc
Paëlla
Riz paëlla
Epinards à la crème
Fromage
Yaourt
Salade de fruits frais
Ile flottante et crème anglaise
Yaourt velouté aux fruits mixés
Eclair au chocolat

* Les menus sont sous réserve d'approvisionnements et susceptibles d'être modifiés

LÉGENDE



De saison



Recette du chef



Local



Origine France



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 2



05/09/2022

LUNDI

Betteraves ciboulette
Rosette
Pomelos
Salade de pâtes au jambon

Saucisse de toulouse

Carry de cabillaud

Pommes de terre à la crème
Petits pois et carottes

Fromage
Yaourt

Semoule au lait "les desserts de ma mamie"
Fromage blanc et son coulis
Fruits du jour
Tarte aux pommes

MARDI

Salade de riz au thon
Carottes râpées natures
Fraicheur maïs cœur de palmier
Œufs durs mayonnaise ciboulette

Sauté de poulet sauce tomate

quiche végétarienne

Flageolets
Aubergines sautées au basilic

Fromage
Yaourt

Banane anglaise chocolat
Far breton aux pommes
Salade de fruits au sirop ananas pêche poire pomme
Crème caramel au beurre salé

MERCREDI

Salade boulgour parfumée
Batavia aux croutons
Assiette de crudités
Terrine de campagne

Tortis sauce carbonara

Mitonné de bœuf au jus

Tortis
Poêlée de légumes

Fromage
Yaourt

Dessert de pommes et abricots (compote)
Muffin
Fromage blanc et compote de pêche
tarte aux pommes

JEUDI

Champignons à la crème
Saucisson à l'ail
Salade iceberg au fromage de chèvre
Tomate à l'échalote

Cordon bleu de volaille

Emincé de porc paysanne

Semoule
Poêlée de courgettes

Fromage
Yaourt

Fromage blanc de campagne
Panna cotta fruits rouges
Gâteau renversé à l'ananas
Yaourt velouté aux fruits mixés

VENDREDI

Salade œuf croûtons tomate
Céleri rémoulade
Assiette de charcuteries
Concombres à la vinaigrette

Hachis parmentier

Filet de lieu noir sauce à l'aneth

Purée de pommes de terre
haricots beurre

Fromage
Yaourt

Dés de melon et pastèque tutti frutti
Ile flottante et crème anglaise
Crème dessert caramel
Brownie au chocolat

* Les menus sont sous réserve d'approvisionnements et susceptibles d'être modifiés

LÉGENDE



De saison



Plat végétarien



Tutti Frutti



Dessert de ma mamie



Local



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 3



12/09/2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise Cervelas Duo de melon et pastèque Salade coleslaw	Rillettes Salade du chef (salade, œuf, tomate) Assiette de crudités Tartine gourmande	Tomate mozzarella Batavia aux croûtons Betterave vinaigrette Saucisson sec	Salade de blé arlequin Saucisson à l'ail Salade verte et croûtons Tartare de concombre à la ricotta et basilic	Choux blanc aux pommes Pomelos Taboulé Pâté de foie
Aiguillettes de poulet curry Côte de porc	escalope de poulet viennoise Longe de porc rôtie	Sauté de bœuf paprika Filet de merlu à l'oseille	Chili con carne (viande de bœuf haché, haricot rouge, riz) Chili végétarien	Moelleux de dinde à la provençale Colin et son quartier de citron
Pommes campagnardes Petits pois et carottes	Lentilles Ratatouille	Pâtes Poêlée de brocolis et chou fleur	Poêlée de courgettes Riz créole	blé Fondue de poireau
Fromage Yaourt	Fromage Yaourt	Fromage Yaourt	Fromage Yaourt	Fromage Yaourt
Compote de pommes allégée en sucre Fromage blanc coulis framboise Fruit de saison Gâteau au chocolat	Crème pâtissière à la pêche Flan pâtissier Ananas tutti frutti Entremet pistache	Compote pommes-bananes Entremets chocolat façon liégeois panna cotta et son coulis Tarte aux prunes	Carrot cake dessert du potager Fruit de saison Mousse au chocolat Le riz au lait Les desserts de ma mamie	Salade de fruits frais Entremet praliné Yaourt velouté aux fruits mixés Éclair au chocolat

* Les menus sont sous réserve d'approvisionnements et susceptibles d'être modifiés

LÉGENDE



De saison



Plat végétarien



Dessert du potager



Tutti Frutti



Dessert de ma mamie



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 4

19/09/2022

LUNDI

Salami et cornichons
Fraîcheur maïs cœur de palmier
Salade de pâtes et surimi
Céléri Remoulade
Emincé de bœuf aux poivrons
Paupiette de veau sauce crème
Haricots beurre à l'ail et persil
Purée de carottes
Fromage
Yaourt
Fruit de saison
Crème dessert vanille
Brownie au chocolat
Île flottante

MARDI

Wrap au poulet
Carottes râpées vinaigrette
Taboulé aux légumes frais
Œufs durs mayonnaise
Sauté de poulet à la crème
Chipolatas
Poêlée de légumes
Pâtes
Fromage
Yaourt
Mousse aux fruits rouges
Gâteau basque
Salade de fruits frais
Œufs au lait

MERCREDI

Batavia aux croûtons
Terrine de campagne
Salade camarguaise
Duo de melons
Crumble au saumon
Sauté de porc à la provençale
Aubergines au four
Crêpin aux légumes verts et pommes de terre
Fromage
Yaourt
Dessert de pommes et abricots (compote)
Entremets chocolat façon liégeois
Tarte aux pommes
Salade de fruits parfumée à la cannelle

JEUDI

Salade blé basilic et poivrons
Salade iceberg au fromage de chèvre
Concombre à la crème
Tomate & maïs
Cassoulet demi-sel
croq végé au fromage
Haricots blancs
haricots verts
Fromage
Yaourt
Mousse saveur crème brûlée
Smoothie tutti frutti
Fromage blanc et son coulis
Donuts

VENDREDI

Betteraves vinaigrette
Salade coleslaw
Rillettes
Salade frisée aux lardons
Cabillaud cuit à la vapeur
Nuggets de volaille
Pommes rissolées
Tomate rôtie à l'ail
Fromage
Yaourt
Yaourt velouté aux fruits mixés
Spécialité pommes abricots (compote)
Verrine chocolat blanc framboise façon charlotte
fruit de saison

* Les menus sont sous réserve d'approvisionnements et susceptibles d'être modifiés

LÉGENDE



De saison



Plat végétarien



Tutti Frutti



Origine France



Bleu Blanc Cœur



LE MENU DE LA SEMAINE


SEMAINE 5




26/09/2022

LUNDI

Rosette

Concombre à la menthe 

Chou blanc à la ciboulette vinaigrette
Salade de pommes de terre, tomate et
gouda

Foie de bœuf sauce piquante 

Emincé de volaille aux champignons

Riz créole

Ratatouille

Fromage

Yaourt


Fromage blanc coulis framboise


Compote de fruits

Gâteau au chocolat

Fruit de saison  


MARDI


Melon ou pastèque 

Assiette de crudités 

Salade iceberg et mimolette

Salade de riz au thon

Colombo de porc 

Farfales aux petits pois et artichauts
crème fromagère 

Farfalles

Petits pois nature

Fromage

Yaourt

Fruit de saison  

Compote pommes et pêches

Banane au chocolat et amandes

Cake au miel

MERCREDI

Charcuterie du jour

Œuf dur mimosa

Salade verte croustons

Taboulé boulgour tomates

Tortilla de pomme de terre au chorizo

Filet de merlu à l'oseille

Panaché de salades

Pommes de terre boulangère

Fromage

Yaourt

Fruit de saison  

Fromage blanc et compote pêche

Genoise à la crème pâtissière

Verrine tiramisu

JEUDI

Salade de blé arlequin

Tomate vinaigrette 

Carottes râpées aux raisins 

Saucisson sec

Couscous

Cabillaud cuit à la vapeur

Poêlée de courgettes

Semoule

Fromage

Yaourt

Salade de fruits tutti frutti

Muffin 

Flan vanille


Clafoutis aux framboises

VENDREDI

Salade de tomates mozzarella et basilic

Rillettes 

salade de pâtes au fromage

Céleri rémoulade 

Poisson meunière

Bœuf Bourguignon

Purée de pomme de terre à l'ail

Carottes vichy

Fromage

Yaourt

Île flottante et crème anglaise

Yaourt velouté aux fruits mixés

Éclair au chocolat

Pudding pomme banane

* Les menus sont sous réserve d'approvisionnements et susceptibles d'être modifiés

LÉGENDE



De saison



Plat
végétarien



Tutti Frutti



Origine
France



Local