








Menus de la Semaine du 3 au 7 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu de la rentrée </p> <p>Sirop de grenadine</p> <p>Melon</p> <p>Smiles</p> <p>Steak Haché ketchup</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Rôti de dinde sauce à la provençale</p> <p>Crumble de courgettes</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p> </p>		<p>Pilon de poulet aux épices</p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint Nectaire et son pain de campagne </p> <p></p> <p>Fruit de saison</p> <p> Local</p>	<p>Salade de betterave</p> <p>Filet de colin tomates et basilic</p> <p>Riz Blanc</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 10 au 14 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Verte	Saucisse rougail 		Poisson pané et citron	Semoule épicée et poivrons  
Hachis parmentier 	Bulgour		Ratatouille	Sauté de dinde aux olives 
Flan au caramel	Emmental		Brie	Gratin de légumes
	Melon vert		Fruit de saison 	Yaourt nature sucré

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique









Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 17 au 21 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates				Pastèque
	Jambon blanc		Coleslaw	
Nugget's de poulet	Coquillettes		Enchilada de légumes, soja bio et fromage	Filet de merlu sauce crème
Epinards à la béchamel	Coulommiers		 	Pomme de terre persillées
 Préparé en cuisine	Fruit de saison		Gâteau au yaourt	Compote de pomme banane riz soufflé au chocolat
Lactée chocolat	 Local			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 24 au 28 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de porc au curry  Préparé en cuisine</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Entremets à la vanille </p>	<p>Méli-mélo de salades</p> <p>Raviolis de Bœuf gratinés</p> <p>Yaourt de la ferme des tilleuls   Local</p>		<p>Melon Jaune</p> <p>Fricassée de poisson</p> <p>Riz safrané</p> <p>Cake citron pavot  </p>	<p>Chipolatas</p> <p>Lentilles mijotées  Préparé en cuisine </p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison  Local</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 01 au 05 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Blé</p> <p>Compote pomme poire allégée en sucre</p> <p>LES NOUVELLES RECETTES</p> <p></p> <p></p>	<p>Croustillant de poisson / citron</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p>		<p>Brandade de poisson</p> <p>Salade Verte</p> <p>Yaourt à boire à la framboise</p> <p></p> <p></p>	<p>Carottes râpées au cumin</p> <p>Moelleux de poulet au jus</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Fromage blanc vanillé et brisures de spéculoos</p> <p></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien





Plat du chef



Menus de la Semaine du 08 au 12 Octobre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Bretagne: Danses bretonnes</p> <p>Galette saucisse Et pommes rissolées</p> <p>Petit suisse et caramel</p> <p>Compote de pomme, galette bretonne</p>  	<p>Andalousie: Flamenco</p> <p>Rillettes de colin</p> <p>Tortilla aux pommes de terre et poulet</p> <p>Banane, crème fouettée, vermicelles chocolat</p>   		<p>Ukraine: Kazatchok</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Bœuf strogonoff</p> <p>Choux fleur en gratin</p> <p>Gâteau aux pommes</p>  	<p>Grèce: Sirtaki</p> <p>Tomate sauce ktipiti (crème de poivron feta)</p> <p>Filet de merlu sauce vierge</p> <p>Purée de courgette à l'huile d'olive</p> <p>Yaourt à la grecque au miel et amandes</p>  

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique







Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 15 au 19 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw</p> <p>PLAT REGIONAL (féculent)</p> <p>Lacté vanille</p> 	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage blanc au sucre</p>  <p>Fruit de saison</p>		<p>Marmite de poisson sauce orientale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Compote pomme potiron</p>  	<p>Salade iceberg crumble noisette</p> <p>Steak haché de bœuf sauce brune</p> <p>Pomme de terre wedge</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

