



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

31/08/2020

ENTREES

Melon jaune
Salade caleslaw
Surimi sauce cocktail
Salade batavia aux olives

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Burger de veau
Boulettes d'agneau à l'aigre-douce
Frites
Poêlée campagnarde

LAITAGES

Bûche au lait de mélange (fromage)
Gouda
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Eclair à la vanille
Dessert de pommes et bananes (compote)
Nectarine
Yaourt velouté aux fruits mixés

MARDI

01/09/2020

ENTREES

Salade mêlée à la tomate
Taboulé aux légumes
Betteraves vinaigrette
Carottes râpées au citron

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Falafels a la piece
Quenelles natures sauce tomate
Blé aux petits légumes
Haricots beurre

LAITAGES

Pyrene
Fromage frais carre president
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Lait gélifié arôme caramel
Banane anglaise chocolat
Dessert de pommes et pêches
Tarte aux pommes

MERCREDI

02/09/2020

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

03/09/2020

ENTREES

Salade piémontaise
Salade iceberg au fromage
Saucisson à l'ail et cornichons
Concombre émincé aux éclats de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Daube de boeuf bistrot
Cordon bleu de volaille
Semoule
Courgettes sautées au thym

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Vache qui rit
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Ananas au sirop
Yaourt velouté aux fruits mixés
Pomme bicoloré
Biscuit roulé framboise

VENDREDI

04/09/2020

ENTREES

Tomates vinaigrette
Salade mêlée vinaigrette
Fraîcheur de haricots et fonds d'artichaut
Terrine de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin d'alaska ,citron
Steak haché
Haricots blancs cuisinés
Carottes vichy

LAITAGES

Saint paulin
Fromage à tartiner
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Dessert de pommes et abricots (compote)
Creme dessert liegeois chocolat
Kiwi
Biscuit roulé à l'abricot

LEGENDE



Fruit ou légume frais



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

07/09/2020

ENTREES

Betteraves et oeufs durs ciboulette
Surimi sauce cocktail
Salade fraîcheur mozzarella
Salade de lentilles aux échalotes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pilons de volaille aux épices
Filet de lieu noir sauce ciboulette
Semoule
Ratatouille

LAITAGES

Vache qui rit
Brie
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Flan nappé caramel
Gaufre chocolat
Salade de fruits exotiques
Poire

MARDI

08/09/2020

ENTREES

Carottes râpées au citron
Salade blé basilic et poivrons
Radis à la croque-au-sel
Salade mêlée aux olives

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets végétarien
Steak de soja provençale
Riz pilaf
Courgette sautées au basilic

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Samos
Gouda

DESSERTS

Pomme golden
Dessert de pommes et fraises
Crème pâtissière à la pêche
Lait gélifié arôme vanille

MERCREDI

09/09/2020

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

10/09/2020

ENTREES

Tomates vinaigrette
Coeurs de palmier, carottes, maïs
Salade iceberg au fromage
Museum vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis bolognaise
Roti de veau
Purée de pommes de terre
Panaché de salades

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Pyrenée
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Banane
Crème dessert chocolat
Biscuit menelik
Corbeille de fruits

VENDREDI

11/09/2020

ENTREES

Concombre au fromage blanc
Duo de melon et pastèque
Pâté de foie
Céleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Encornets panés
Blanquette de veau au citron
Riz créole
Haricots beurre aux dés de tomate

LAITAGES

Edam
Camembert
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Dessert de pommes et pêches
Nectarine
Dessert gourmand chocolat framboise
Yaourt velouté aux fruits mixés

LEGENDE



Produit local



Plat végétarien



Recette du chef



Fruit ou légume frais



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

14/09/2020

ENTREES

Salade de maïs aux deux poivrons
Terrine de campagne
Tomates au basilic
Taboulé aux légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de volaille
Rôti de porc demi-sel
Pommes campagnardes
Jardinière de légumes

LAITAGES

Gouda
Coulommiers
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Nectarine
Lait gélifié arôme vanille
Fromage blanc à la confiture de fraises
Purée pommes

MARDI

15/09/2020

ENTREES

Salade de haricots verts
Salade de pâtes aux crevettes
Salade batavia
Rosette et cornichons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette nature
Quiche au chèvre
Blé sauté
Gratin de courgettes

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Petit moule ail et fines herbes
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Pomme bicolore
Creme dessert vanille
Biscuit roulé à la framboise
Dessert pommes-ananas

MERCREDI

16/09/2020

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

17/09/2020

ENTREES

Poireaux vinaigrette
Salade iceberg aux maïs
Carottes râpées ciboulette
Salade de pois chiches

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce forestière
Oeufs durs sauce béchamel
Riz créole
Épinards sauce bechamel

LAITAGES

Saint paulin
Brie
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Dessert pommes-cassis
Poire à l'anglaise
Lait gélifié arôme caramel
Glace timbale vanille chocolat

VENDREDI

18/09/2020

ENTREES

Salade mêlée à la tomate
Céleri râpé sauce salade
Cervelas et saucisson à l'ail
Betteraves ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de lieu noir sauce provençale
Tarte au fromage
Penne
Duo de brocolis et tomates

LAITAGES

Saint nectaire
Samos
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Corbeille de fruits
Biscuit brownie au chocolat
Salade de fruits au sirop
Beignets à l'abricot

LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Plat végétarien



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

21/09/2020

ENTREES

Tomate nature
Salade de riz et des de jambon
Concombres salsa
Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza royale
Colin d'alaska sauce oseille
Salade verte
Pommes vapeur

LAITAGES

Saint paulin
Bleu
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Dessert pommes-ananas
Entremets vanille aux fruits rouges
Corbeille de fruits
Mousse au chocolat noir

MARDI

22/09/2020

ENTREES

Salade caeslaw
Salade mêlée à la tomate
Salade de pâtes à l'indienne
Tomates, petits pois, maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pané de blé fromages épinards
Steak végétarien lentille boulgour légumes
Semoule
Poêlée de navets aux petits légumes

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Yaourt nature sucre
Petit moule ail et fines herbes

DESSERTS

Tarte pomme rhubarbe
Yaourt velouté aux fruits mixés
Raisin blanc
Abricots au sirop

MERCREDI

23/09/2020

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

24/09/2020

ENTREES

Salade de mâche et betteraves à la ciboulette
Céleri rémoulade
Salade de lentilles vinaigrette
Salade d'automne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de boeuf en goulash
Escalope de porc à la dijonnaise
Frites
Carottes sautées

LAITAGES

Vache qui rit
Yaourt nature sucre
Edam

DESSERTS

Salade de fruits au sirop
Lait gélifié arôme chocolat
Poire
Beignet parfum chocolat

VENDREDI

25/09/2020

ENTREES

Concombres nature
Salade d'artichaut au jambon
Oeufs durs
Pâté de foie

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Parmentier de poisson (colin indiv)
Volaille au chorizo
Purée de pommes de terre
Haricots verts persillés

LAITAGES

Cantal
Camembert
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Dessert pommes-cassis
Liegeois vanille
Banane
Biscuit brownie au chocolat

LEGENDE



Fruit ou légume frais



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Recette du chef Pêche responsable





LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

28/09/2020

ENTREES

Tomates à la croque-au-sel
Carottes râpées ciboulette
Pomelos cerisaie
Feuilleté au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc
Cocotte de colin d'alaska à la crème de légumes
Coquillettes
Chou-fleur (brisures) et poivrons

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Fromage comme l'emmental

DESSERTS

Pomme golden
Dessert pommes-ananas
Banane
Mousse au chocolat poire

MARDI

29/09/2020

ENTREES

Salade de haricots verts aux oignons
Pâté de foie
Salade iceberg au fromage
Salade de pâtes au miettes de maquereau tomate

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fritto misto au citron
Tarte aux poireaux
Gratin façon dauphinoise
Ratatouille

LAITAGES

Mimolette
Camembert
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Salade d'oranges au caramel
Tarte aux pommes
Lait gélifié arôme vanille
Yaourts aux fruits

MERCREDI

30/09/2020

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

01/10/2020

ENTREES

Salade d'agrumes au fenouil
Velouté de potiron
Carottes râpées au citron
Salade de riz au thon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rougail de saucisse
Steak haché
Riz créole
Haricots plats persillés

LAITAGES

Saint paulin
Vache qui rit
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Poire
Éclair au chocolat
Salade d'ananas
Dessert de pommes et abricots (compote)

VENDREDI

02/10/2020

ENTREES

Céleri rémoulade
Tomates au basilic
Assiette de charcuterie : terrine de campagne et saucisson sec
Salade de maïs aux olives

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Marmite de colin d'alaska
Cordon bleu de volaille
Blé
Épinards à la crème

LAITAGES

Fournols
Fromage frais carre president
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Purée pommes
Ananas au sirop
Mousse citron
Lait gélifié arôme chocolat

LEGENDE



Fruit ou légume frais



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable