



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

05/10/2020

ENTREES

Salade coleslaw
Surimi sauce cocktail
Salade mêlée à la tomate
Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jacket patatoes carbonara

Panaché de salades

LAITAGES

Tomme grise
Yaourt nature sucre
Camembert

DESSERTS

Dessert pommes-cassis
Corbeille de fruits
Lait gélifié arôme chocolat
Quatre quart nature

MARDI

06/10/2020

ENTREES

Céleri-rave vinaigrette
Betteraves ciboulette
Taboulé à la menthe
Concombre au fromage blanc

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chili sin carne (plat complet végétarien)
Riz pilaf
Courgettes et son ingrédient mystère

LAITAGES

Pyrenée
Yaourt nature sucre
Coulommiers

DESSERTS

Lait gélifié arôme vanille
Poire à l'anglaise
Dessert de pommes et pêches
Cheese-cake

MERCREDI

07/10/2020

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

08/10/2020

ENTREES

Salade de pois chiches
Concombres, tomates et pousses de soja
Saucisson à l'ail
Carottes râpées au citron

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de boeuf sauce paprika

Semoule
Purée de céleri

LAITAGES

Mimolette
Vache qui rit
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Semoule au lait
Mousse au chocolat noir
Corbeille de fruits
Dessert de pommes et fraises

VENDREDI

09/10/2020

ENTREES

Salade frisée, dés de volaille et mimolette
Salade frisée aux lardons et croûtons
Salade de haricots beurre
Terrine de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de lieu en crumble coco

Blé
Poêlée campagnarde

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Fromage comme l'emmental

DESSERTS

Dessert pommes-ananas
Flan nappe caramel
Abricots au sirop
Pomme golden

LEGENDE



Fruit ou légume frais



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

12/10/2020

ENTREES

Betteraves ciboulette
Oeufs durs
Salade fraîcheur mozzarella
Duo de haricots rouges et maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de porc sauce charcutière
Semoule aux pois chiches
Carottes, ail et persil

LAITAGES

Fromage fondu frais
Brie
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Liégeois café
Gaufre chocolat
Orange
Poire

MARDI

13/10/2020

ENTREES

Rondelles de concombre vinaigrette
Salade de riz, coriandre et raisin
Pomelos cerisaie
Laitue iceberg

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette nature
Tortis
Poêlée de brocolis et champignons

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Vache qui rit
Gouda

DESSERTS

Dessert tous fruits
Corbeille de fruits
Beignets à la framboise
Lait gélifié arôme chocolat

MERCREDI

14/10/2020

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

15/10/2020

ENTREES

Macédoine mayonnaise
Coeurs de palmier, carottes, maïs
Céleri rémoulade
Museau vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paleron de boeuf sauce champignons
Purée de pommes de terre
Courgettes persillées

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Pyrenee
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Raisin blanc
Crème dessert chocolat
Quatre quart nature
Compote de pommes allégée en sucre

VENDREDI

16/10/2020

ENTREES

Salade mêlée à la tomate
Chou blanc au paprika mayonnaise
Pâté de foie
Carottes râpées au citron

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson pané
Riz créole
Petits pois aux oignons

LAITAGES

Edam
Saint paulin
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Dessert pommes-cassis
Salade de fruits exotiques
Crème dessert liegeois chocolat
Fromage blanc aux fruits rouges

LEGENDE



Recette du chef



Fruit ou légume frais



Viande Bovine Française



Pêche responsable