



# 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  
Boudin noir  
Purée de pommes de terre  
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)  
Moules a la basquaise (A.C)  
Riz pilaf  
Courgettes et son ingrédient mystère

### LAITAGES

Pyrenee  
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  
Merguez  
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  
Steak haché sauce poivre vert  
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  
Couscous de poisson  
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  
Pizza Trois fromages  
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  
Museum vinaigrette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paleron de boeuf sauce champignons  
Aiguillettes de volaille panées  
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  
Sauté de veau sauce forestière  
Riz créole  
Petits pois aux oignons

### LAITAGES

Edam  
Saint paulin  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

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

## LEGENDE



Recette du chef



Fruit ou légume frais



Viande Bovine Française



Pêche responsable