



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

04/10/2021

ENTREES

Salade coleslaw
Surimi sauce cocktail
Salade mêlée à la tomate

Salade mexicaine

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tacos au bœuf

Boudin noir
Purée de pommes de terre
Panaché de salades

LAITAGES

Tomme grise
Yaourt nature sucre
Camembert

Dessert pommes-cassis

Corbeille de fruits

Glace

Quatre quart nature

MARDI

05/10/2021

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

06/10/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



DESSERTS

JEUDI

07/10/2021

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

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

08/10/2021

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 (carotte, chou fleur, courgette, brocoli)

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Fromage comme l'emmental

DESSERTS

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

LEGENDE



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

11/10/2021

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 au chocolat
Orange
Poire

MARDI

12/10/2021

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette nature
Pizza aux 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

13/10/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

14/10/2021

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paleron de boeuf sauce tartare
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

15/10/2021

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 rouges

LAITAGES

Edam
Saint paulin
Yaourt nature sucre

DESSERTS

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

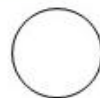
LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

18/10/2021

ENTREES

Concombres vinaigrette, estragon, ciboulette
 Salade de l'écuyer
 Rillettes
 Pomelos cerisaie

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haut de cuisse de poulet sans sauce
 Tarte au fromage
 Boulghour madras
 Panaché de salades

LAITAGES

Fromage frais carre president
 Yaourt aromatisé
 Bûche

DESSERTS

Salade de fruits au sirop
 Choux vanille
 Lait gélifié arôme vanille
 Pomme golden

MARDI

19/10/2021

ENTREES

Duo de choux aux lardons
 Radis à la croque-au-sel
 Salade iceberg aux maïs
 Terrine de légumes sauce ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pane crousti fromage
 Croq Veggie tomate
 Frites au four
 Poêlée de légumes (sans féculents)

LAITAGES

Samos
 Fromage comme l'emmental
 Petit suisse nature

DESSERTS

Île flottante au caramel et crème anglaise aux amandes effilées
 Tarte aux pommes
 Mousse au chocolat noir
 Dessert pommes-ananas

MERCREDI

20/10/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

21/10/2021

ENTREES

Céleri rémoulade
 Salade marocaine
 Feuilleté au fromage
 Poireaux au cumin

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Merguez
 Sauté de porc sauce moutarde
 Semoule
 Carottes vichy

LAITAGES

Saint paulin
 Petit Louis
 Yaourt nature sucre

DESSERTS

Beignet parfum chocolat
 Abricots au sirop
 Poire à l'anglaise
 Orange

VENDREDI

22/10/2021

ENTREES

Betteraves vinaigrette
 Salade tomates à l'échalote
 Rosette et cornichons
 Salade irlandaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cubes de colin d'alaska
 Paupiette de veau au jus
 Riz créole
 Haricots plats vapeur

LAITAGES

Fromage blanc 40%
 Edam
 Camembert

DESSERTS

Compote de pommes bananes
 Marbré au chocolat
 Timbale de glace vanille fraise
 Kiwi

LEGENDE



Fruit ou légume frais



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable