



# LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 29/08/2022	MARDI 30/08/2022	MERCREDI 31/08/2022	JEUDI 01/09/2022	VENDREDI 02/09/2022
<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b> Betteraves vinaigrette Concombre au fromage blanc Salade de patates Salade cauchoise	<b>ENTREES</b> Radis à la croque-au-sel Céleri-rave vinaigrette Paté en crouste Chou-fleur sauce cocktail
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Sauté de volaille sauce espagnole	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Colin d'alaska sauce vin blanc
<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b> Riz créole p/sel Haricots plats aux oignons	<b>LAITAGES</b> Semoule Poêlée de julienne légumes
<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b> Saint paulin Camembert Yaourt nature sucre	<b>DESSERTS</b> Fromage Saint nectaire Samos Yaourt aromatisé
			<b>DESSERTS</b> Corbeille de fruits Liegeois vanille Tarte aux pommes	<b>DESSERTS</b> Moelleux au chocolat Dessert de poires (compote) Beignets à la framboise Glace timbale vanille chocolat

## LEGENDE



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



## LUNDI

05/09/2022

### ENTREES

Melon jaune  
Salade caeslaw  
Surimi sauce cocktail  
Salade batavia aux olives

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Burger de veau  
  
Pommes de terre sautées  
Poêlée légumes campagnards

### LAITAGES

Bûche  
Gouda  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Eclair à la vanille  
Compote pommes et bananes  
Nectarine  
Yaourt nature sucre

## MARDI

06/09/2022

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quenelles natures sauce tomate

Blé aux petits légumes  
Haricots beurre

### LAITAGES

Pyrenée  
Fromage frais carre president  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

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

## MERCREDI

07/09/2022

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

08/09/2022

### 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  
  
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 bicolore  
Gâteau au yaourt

## VENDREDI

09/09/2022

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin d'alaska ,citron

Pomme vapeur persillées  
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



Origine France



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



## LUNDI

12/09/2022

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pilons de volaille aux épices

Boulgour à l'orientale  
Ratatouille

### LAITAGES

Vache qui rit  
Brie  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Flan nappé caramel  
Gaufre chocolat  
Salade de fruits exotiques  
Poire

## MARDI

13/09/2022

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets végétarien

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  
flan vanille

## MERCREDI

14/09/2022

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

15/09/2022

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis bolognaise

Panaché de salades  
Purée de pommes de terre

### LAITAGES

Fromage comme l'emmental  
Pyrene  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Banane  
Crème dessert chocolat  
Corbeille de fruits  
Gâteau au yaourt

## VENDREDI

16/09/2022

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Encornets panés

Haricots beurre aux dés de tomate  
Tortis

### LAITAGES

Edam  
Camembert  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

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

## LEGENDE



Agriculture raisonnée



Plat végétarien



Origine France



Fruit ou légume frais



# LE MENU DE LA SEMAINE



## LUNDI

19/09/2022

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de volaille

Pommes campagnardes  
Jardinière de légumes

### LAITAGES

Gouda  
Coulommiers  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Nectarine  
flan vanille  
Fromage blanc à la confiture de fraises  
Purée pommes

## MARDI

20/09/2022

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette nature

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

21/09/2022

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

22/09/2022

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce forestière

Riz créole  
Épinards sauce bechamel

### LAITAGES

Saint paulin  
Brie  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Poire à l'anglaise  
Lait gélifié arôme caramel  
Glace timbale vanille chocolat  
Gâteau au yaourt

## VENDREDI

23/09/2022

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de lieu noir

Penne  
Duo de brocolis et tomates

### LAITAGES

Fromage Saint nectaire  
Samos  
Yaourt aromatisé

### DESSERTS

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

## LEGENDE



Fruit ou légume frais



Plat végétarien



Origine France



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



## LUNDI

26/09/2022

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza royale

Salade verte  
Pommes de terre vapeur

### LAITAGES

Saint paulin  
Bleu  
Yaourt nature sucre  
Yaourt aromatisé

### DESSERTS

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

## MARDI

27/09/2022

### 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

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

28/09/2022

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

29/09/2022

### 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

Frites au four  
Carottes sautées

### LAITAGES

Vache qui rit  
Yaourt nature sucre  
Edam

### DESSERTS

Salade de fruits au sirop  
flan chocolat  
Poire  
Beignet parfum chocolat

## VENDREDI

30/09/2022

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Parmentier de poisson (colin indiv)

Haricots verts persillés  
Panaché de salades

### LAITAGES

Cantal  
Camembert  
Yaourt aromatisé

### DESSERTS

Dessert pommes-cassis  
Liegeois vanille  
Banane  
Biscuit brownie au chocolat

## LEGENDE



Fruit ou légume frais



Plat végétarien



Origine France



Pêche responsable