



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

03/10/2022

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

04/10/2022

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
Boulettes de veau sauce aux champignons
Gratin de pommes de terre Dauphinois
Ratatouille

LAITAGES

Mimolette
Camembert
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Salade d'oranges au caramel
Tarte aux pommes
flan vanille
Yaourt aux fruits

MERCREDI

05/10/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

06/10/2022

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

07/10/2022

ENTREES



Céleri rémoulade
Tomates au basilic
Assiette de charcuterie
Salade de maïs aux olives

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de colin d'alaska sauce américaine
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
flan chocolat

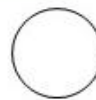
LEGENDE



Origine France



Plat végétarien



Origine France



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

10/10/2022

ENTREES

Salade coleslaw
Surimi sauce cocktail
Salade mêlée à la tomate
Salade mexicaine



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tacos au boeuf chili (Plat Complet) World Good Spot

Boudin noir
Purée de pommes de terre
Panaché de salades

LAITAGES

Tomme grise
Yaourt nature sucre
Camembert

DESSERTS

Dessert pommes-cassis
Corbeille de fruits
Timbale de glace vanille fraise
Quatre quart nature



MARDI

11/10/2022

ENTREES

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



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chili sin carne
Cervelas obernois à l'alsacienne
Riz pilaf
Courgettes et son ingrédient mystère

LAITAGES

Pyrene
Yaourt nature sucre
Coulommiers

DESSERTS

flan vanille
Poire à l'anglaise
Compote pommes et pêches
Cheese-cake

MERCREDI

12/10/2022

ENTREES



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

13/10/2022

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
Chipolatas
Semoule
Purée de céleri

LAITAGES

Mimolette
Vache qui rit
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Semoule au lait
Mousse au chocolat noir
Corbeille de fruits
Gâteau au yaourt



VENDREDI

14/10/2022

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 légumes campagnards

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Fromage comme l'emmental

DESSERTS

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



LEGENDE



Origine France



Plat végétarien



Origine France



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

17/10/2022

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

18/10/2022

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza aux fromages
Paupiette de veau s/porc (2 pieces)
Tortis
Poêlée de brocolis et champignons

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Vache qui rit
Gouda
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Compote tous fruits
Corbeille de fruits
Beignets à la framboise
flan chocolat

MERCREDI

19/10/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

20/10/2022

ENTREES

Accras de morue

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Carry de poulet créole
Riz madras
Courgettes au lait de coco

LAITAGES

Pyrenee



Rocher coco

Compote de pommes allégée en sucre

VENDREDI

21/10/2022

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
Creme dessert liegeois chocolat
Fromage blanc aux fruits rouges

LEGENDE



Origine France



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable