



# Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024





Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu de la rentrée</b>	
Salade verte et croûtons	Betteraves rouges vinaigrette	Tomates vinaigrette	Pastèque	Houmous
Omelette nature 	Emincé de thon sauce au basilic	Jambon de dinde	Nuggets crispidor à l'emmental	Sauté de bœuf sauce aux olives
Blé et ratatouille	Riz	Purée de brocolis	Coquillettes Bio semi complète et ketchup dosette	Courgettes
Camembert	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOP	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Petit fromage frais sucré
Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit de saison	Donuts 	Compote de pomme pêche allégée en sucre	Fruit de saison



# Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de lentilles à l'échalote</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce provençale</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Batavia et oignons frits vinaigrette</p> <p>Boulgour sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs </p> <p>Gouda</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits jaunes</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Pennes</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis roses et beurre</p> <p>Merlu  sauce citron</p> <p>Riz</p> <p>Fromage fondu fraidou</p> <p>Smoothie abricot pomme banane</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Cordon de bleu</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et myrtilles</p>






# Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque</p> <p>Hoki 🌊 sauce armoricaine</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Tomates Vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf sauce paprika persil</p> <p>Carottes rondelles</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Chouquette crème vanille ❄️</p>	<p>Rillettes de canard</p> <p>Œuf à la coque et ses mouillettes</p> <p>Pommes de terre wedges</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé vinaigrette</p> <p>Gratin de pommes de terre, courgettes et basilic 🌍</p> <p>Fromage frais de campagne</p> <p>Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel</p>





# Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre	Gaspacho	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette à l'huile de noix	Crêpe à l'emmental
Sauté de dinde sauce au romarin	 Pizza tomate emmental et mozzarella	Rôti de bœuf au jus	Colin Alaska  pane riz soufflé	<b>Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs</b> 
Boulgour	Salade verte	Légumes façon maillot (carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois) et pommes de terre vapeur	Epinards branches béchamel	
Edam	Yaourt nature et sucre	Fromage fondu vache qui rit	Fromage blanc et sucre	Pointe de brie
Mousse saveur chocolat au lait	Fruit de saison	Compote tous fruits allégé en sucre	Gâteau aux pommes	Fruit de saison





# Menus de la Semaine du 30 septembre au 04 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Tomates Vinaigrette</b></p> <p>Poulet rôti sauce forestière</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage frais rondelé nature</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p><b>Carottes râpées Vinaigrette</b></p> <p>Farfalles sauce  champignon à la crème et noisettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Haricots rouge tomate et épice chili</p> <p>Sauté de porc sauce tomate moutarde à l'ancienne <i>S/P: sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit fromage frais sucre</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Concombres Vinaigrette</b></p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Coulommiers</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Salade de pommes de terre ciboulette</p> <p>Duo de Colin d'Alaska  et saumon sauce citron</p> <p>Brocolis au curry</p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>



# Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots beurre à l'échalote	Pomelos et sucre	Soupe de lentilles corail et lait de coco	Salade iceberg Vinaigrette Et noix de cajou en topping	Panais rémoulade aux pommes
Jambon blanc	Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés	Colin Alaska  pane riz soufflé	 Riz thai korma végétarien patate douce et edamame	Sauté de bœuf jus aux herbes
Pennes Bio semi-complète		Petits pois mijotés		Boulgour
Fromage frais tartare	Brie	Yaourt aromatisé	Cantal AOP	Fromage frais de campagne et sucre
Fruit de saison	Smoothie ananas passion	Banane topping caramel	Dessert lacté gélifié au chocolat	Fruit de saison



# Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

## Les épices





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Betteraves</b> vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska  sauce aux épices douces</p> <p>Purée de pommes de terre à la <b>noix de muscade</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives <b>vinaigrette agrumes cannelle</b></p> <p>Sauté de dinde sauce pommes <b>curry crémée</b></p> <p><b>Semoule</b></p> <p>Edam</p> <p>Dessert lacté à boire au chocolat</p>	<p>Tartinade de haricots rouges <b>aux épices mexicaines</b></p> <p>Rôti de bœuf sauce tomate</p> <p>Carottes au <b>cumin</b></p> <p>Coulommiers</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b> vinaigrette aux herbes</p> <p>Nugget de blé et sauce fromage blanc à la menthe et <b>épices kebab</b></p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Cake aux <b>épices</b> et crème fouettée ou crème anglaise</p>	<p><b>Concombres</b> rondelles vinaigrette</p> <p>Penne sauce pois chiche épinard <b>tandoori</b> et pois chiche rôtis </p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Compote de pomme poire et <b>cardamone</b></p>







# Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Céleri râpée Vinaigrette	Soupe de légumes	Chou blanc Vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon S/P: Œuf dur mayonnaise
Sauté de boeuf sauce goulash (paprika)	Riz sauce chili et égrené végétal 	Rôti de porc sauce aux pruneaux S/P: rôti de dinde sauce aux pruneaux	Poulet rôti au jus	Colin d'Alaska  pané riz soufflé
Pommes de terre vapeur		Farfalles	Carottes persillées	Purée de potiron
Yaourt nature et sucre	Gouda	Fromage frais aux fruits	Carré	Saint Paulin
Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison





# Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de potiron et fromage fondu vache qui rit</p> <p>Semoule sauce tajine  marocain pois chiche et raisins secs</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives <i>Vinaigrette</i></p> <p>Emincé de saumon sauce crème</p> <p>Brocolis persillés</p> <p><i>Yaourt nature</i> et sucre</p> <p>Beignet aux pommes </p>	<p>Salade de coquillettes au basilic</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Salade verte Vinaigrette</i></p> <p><i>Rôti de bœuf</i> au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>	

