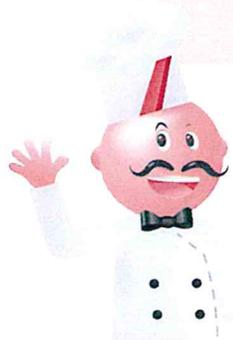


Menus

Semaine du 3 au 7 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon type Charentais </p> <p>Cuisse de poulet rôtie aux herbes de Provence</p> <p>Blé et brocolis</p> <p>Fraidou</p> <p>Milk shake à la vanille </p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Rôti de dinde froid et ketchup</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou blanc et dés de mimolette </p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote allégée de pomme</p>	<p>Menu de rentrée Terrine de tomate au fromage blanc</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites</p> <p>Camembert</p> <p><i>Salade de fruits virgin mojitos*</i> </p> <p>Citronnade</p>	<p>Radis roses </p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Bleu</p> <p>Flan saveur chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



*Nouvelles recettes **

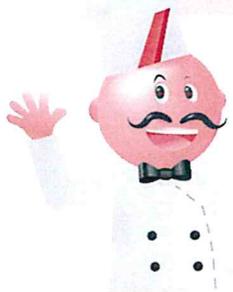


Menus

Semaine du 10 au 14 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomme de terre au pesto	Melon vert 	Chou fleur sauce ravigote	Radis roses 	Taboulé à la menthe
Saucisse de Strasbourg	Blanquette de veau	Cuisse de poulet rôti au jus	<i>Tarte aux courgettes et cheddar*</i>	Poisson Dugléré
Carottes	Riz créole	Haricots beurre persillés	Salade verte	Cordiale de légumes
Gouda	Petit cotentin	Coulommiers	Saint Bricet	Yaourt nature
Fruit de saison 	Crème légère spéculoos 	Crumble pomme cannelle	Entremets café 	Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



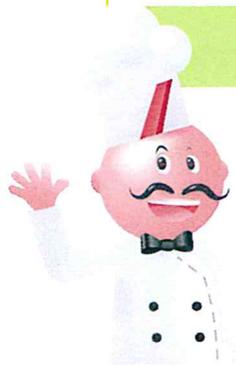
*Nouvelles recettes **



Menus de la Semaine du 17 au 21 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur sauce cocktail	Pastèque 	Carottes râpées à l'aneth 	Concombre rondelles 	Riz à la tomate et aux olives
Tajine de dinde	Sauce bolognaise	Sauté de porc au caramel	PLAT REGIONAL	<i>Filet de colin lieu crumble au sésame et à l'orange*</i>
Semoule	Penne rigate	Epinards béchamel et pomme de terre cubes rissolées		Carottes rondelles
Yaourt nature	Camembert	Saint Paulin	Yaourt nature	Croc'lait
Fruit de saison 	Fromage blanc à la crème de marron 	Milk shake coco 	Pomme au four	Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Nouvelles recettes *

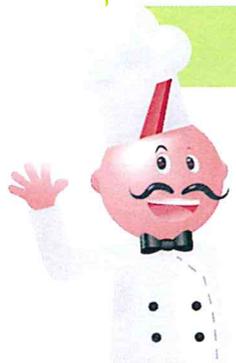


Menus de la Semaine du 24 au 28 Septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage	Concombre à la menthe 	Coquillettes au pistou	Salade verte et dés de mimolette 	Salade de tomates 
Jambon fumé grillé	Haché au veau sauce cheddar	Gigot d'agneau rôti à l'ail	<i>Pâtes à la sauce façon bolognaise de lentilles*</i>	Poisson sauce crevette
Ratatouille	Frites	Haricots verts	Cantafras	Courgette béchamel
Yaourt nature	Tomme noire	Coulommiers	Mousse au citron	Yaourt nature
Fruit de saison 	Entremets au caramel 	Fruit de saison 		Roulé à la framboise

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

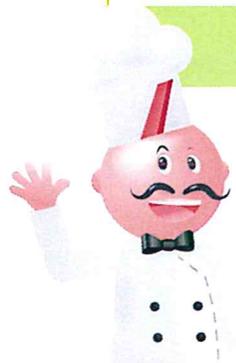
* *Nouvelle recette*



Menus de la Semaine du 1 au 5 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Bâtonnets de carotte Cote de porc Bouquetière de légumes Yaourt nature Gaufre liégeoise	Rillettes de sardine au céleri Daube de bœuf à la Provençale Riz créole Petit cotentin Salade de fruits frais 	Champignon à la Grecque Crispidor au fromage Purée de potiron Emmental Fruit de saison 	 Céleri râpé aux raisins <i>Coquille et poisson en gratin*</i> Coulommiers Dips de pomme et crème aux fruits rouges 	 Radis roses Filet de hoki sauce armoricaine Ratatouille et blé Tomme noire Compote allégée de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



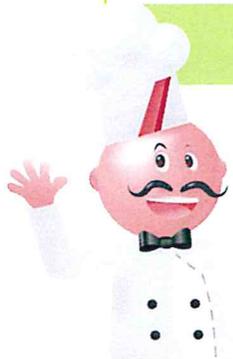
*Nouvelles recettes **



Menus de la Semaine du 8 au 12 octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du goût : Danse du monde				
<p>Sirtaki </p> <p> Dips de carottes et houmous à la carotte</p> <p>Boulette de mouton menthe citron</p> <p>Tian de légumes et Boulgour</p> <p>Rondele ail et fines herbes</p> <p><i>Dessert yaourt à la Grecque crème et miel*</i> </p>	<p>Bretonne </p> <p>Chou fleur sauce ravigote</p> <p>Galette saucisse oignon moutarde et fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Bollywood </p> <p> Raïta de concombre</p> <p>Filet de hoki sauce curry</p> <p>Epinards crème massala</p> <p>Yaourt nature</p> <p><i>Flan coco et coulis de mangue*</i></p>	<p>Kazatchok </p> <p> Macédoine russe au saumon</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Brie</p> <p><i>Kissel myrtille et poire*</i> </p>	<p>Flamenco</p> <p>Soupe de chou vert et chorizo</p> <p>Paëlla marine</p> <p>Fondue vache picon</p> <p>Fruit de saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



*Nouvelles recettes **



Menus de la Semaine du 15 au 19 octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis noir </p> <p>Palette de porc à la diable</p> <p>Chifferi</p> <p>Edam</p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de maïs et macédoine</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>Carottes et purée de pomme de terre</p> <p>Petit moulé</p> <p>Salade de fruits frais sirop virgin pina colada </p>	<p>Pizza aux olives</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Haricot beurre à l'ail</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte et dés de mimolette </p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Riz créole</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Entremets citron </p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Couscous de poisson</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

