

Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu de la rentrée	
	Salade verte  et croûtons Et dés de cantal AOP 	Tomate mozzarella Vinaigrette	Pastèque	
Emincé de saumon sauce au basilic	Omelette nature 	Jambon de dinde 	Pané moelleux au gouda	Sauté de bœuf  sauce aux olives
Riz 	Blé  et ratatouille	Purée de brocolis	pennes semi complète  et ketchup dosette	Courgettes et pommes de terre
Camembert	Dessert lacté gélifié chocolat	Gâteau au chocolat	Yaourt nature  et sucre	Petit fromage frais sucré
Fruit de saison 				Fruit de saison 



Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulettes au mouton et bœuf sauce provençale</p> <p>Carottes persillées et lentilles</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon jaune</p> <p>Boulgour  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs </p> <p>Fromage frais de campagne et coulis de fruits jaune</p>	<p>Concombres vinaigrette Et dés de comté </p> <p>Cordon de bleu</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et myrtilles</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Merlu  sauce citron</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Salade verte  et oignons frits vinaigrette Et dés de gouda</p> <p>Rôti de dinde issu  au jus</p> <p>Pennes </p> <p>Fruit de saison</p>



Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macaronis semi complète  sauce bolognaise au canard</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates Vinaigrette Et dés de Pont l'Evêque </p> <p>Sauté de veau  sauce paprika persil</p> <p>Carottes rondelles</p> <p>Cake chocolat</p>	<p>Rôti de porc  au jus S/p: rôti de dinde issu </p> <p>Pommes de terre wedges</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri râpé et carottes  vinaigrette Et dés d'emmental</p> <p>Dés de colin sauce armoricaine</p> <p>Ratatouille et riz </p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Melon</p> <p>Gratin de pommes de terre, courgettes et basilic </p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>



Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Courgettes râpées au curry </p> <p>Sauté de dinde  sauce au romarin</p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage blanc et sucre </p>	<p> Pizza tomate champignons ,poivron emmental et mozzarella</p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  vinaigrette Et dés de cantal </p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Légumes façon maillot (<i>carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois</i>) et pommes de terre vapeur</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Tomates et maïs vinaigrette à l'huile de noix Et dés de mimolette</p> <p>Colin Alaska  pane riz soufflé</p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Gâteau aux pommes</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon Pâté pure volaille et cornichon</p> <p>Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs</p> <p>Crème dessert chocolat</p>

LES RECETTES VÉGÉTALES



Menus de la Semaine du 30 septembre au 04 Octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates <i>Vinaigrette</i> Et dés de Pont l'Evêque </p> <p>Poulet rôti sauce forestière</p> <p>Frites</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Carottes râpées <i>Vinaigrette</i></p> <p>Farfalles sauce champignon à la crème et noisettes</p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Sauté de porc sauce tomate moutarde à l'ancienne <i>S/P: sauté de dinde issu sauce moutarde à l'ancienne</i></p> <p>Haricots verts et lentilles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres <i>Vinaigrette</i></p> <p>Riz semi complet sc carotte champignon dinde emmental et butternut</p> <p>Tarte flan pâtissier</p>	<p>saumon sauce citron</p> <p>Brocolis au curry et semoule </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p>



Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Jambon blanc  S/P: jambon de dinde </p> <p>Pennes  semi-complète</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Soupe de lentilles corail et au lait de coco</p> <p>Colin Alaska  pane riz soufflé</p> <p>Petits pois mijotés et pommes de terre vapeur</p> <p>Banane et crème fouettée</p>	<p>Salade carotte maïs  et salade verte, vinaigrette Et noix de cajou</p> <p>Riz thai semi complet korma végétarien patate douce et edamame </p> <p>Dessert lacté chocolat à boire</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes Et dés de cantal AOP </p> <p>Boeuf braisé  et jus aux herbes</p> <p>Boulgour </p> <p>Fruit de saison</p>



Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

Les épices



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Colin d'Alaska  sauce aux épices douces	Endives  vinaigrette agrumes cannelle	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines	Salade verte  vinaigrette aux herbes Et dés d'edam	Concombres rondelles vinaigrette Et dés de comté 
Purée de pommes de terre à la noix de muscade	Sauté de dinde  sauce pommes curry	Rôti de bœuf  sauce tomate	Nugget de poulet et sauce fromage blanc épices kebab	Penne  sauce pois chiche épinard tandoori et pois chiche  rôtis 
Coulommiers	Semoule 	Carottes au cumin	Haricots verts	
Fruit de saison 	Fromage blanc et sucre 	Fruit de saison	Cake aux épices et crème fouettée	Compote de pomme poire et cardamone



Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2024 **Vacances scolaires**



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri râpé  Vinaigrette Et dés de gouda	Soupe au brocolis  et fromage fondu La vache qui rit	Endives Vinaigrette Et dés de Cantal 	
Steak haché de bœuf  sauce paprika persil	Riz  sauce champignon à la crème et noisettes 	Rôti de porc  sauce aux pruneaux S/P: rôti de dinde issu sauce aux pruneaux 	Poulet rôti au jus	Colin d'Alaska  pané riz soufflé
Pommes de terre vapeur		Rôti de porc  sauce aux pruneaux S/P: rôti de dinde issu sauce aux pruneaux 	Carottes persillées	Purée de potiron
Yaourt nature et sucre 		Farfalles		Carré
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 **Vacances scolaires**



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de potiron au fromage fondu La vache qui rit	Carottes râpées  Vinaigrette Et de cantal 		Pomelos et sucre	
Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs 	Emincé de saumon sauce crème	Omelette  aux fines herbes	Bœuf braisé  au jus	
Fruit de saison 	Brocolis persillés	Epinards branches béchamel et coquillettes 	Purée de pommes de terre	
	Beignet aux pommes 	Tomme blanche	Yaourt nature et sucre 	
		Fruit de saison 		

