



Menu



SEMAINE n°35 du 2 et 3 Septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>date:</u>	30/08/2021	31/08/2021	01/09/2021	02/09/2021	03/09/2021
<u>Entrées</u>				quiche aux poireaux	salade de pâtes
<u>Plats cuisinés</u>				sauté de bœuf bourguignon	dos de cabillaud sauce basilic
<u>végétarien</u>				bouchées fromagères	/
<u>Garnitures</u>				tortis aux petits légumes	ebly poivronnade
<u>fromage</u>				petits suisses	fromage
<u>Dessert</u>				banane	brunoise de fruits



Menu

SEMAINE n°36 du 6 et 10 Septembre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>date:</u>	06/09/2021	07/09/2021	08/09/2021	09/09/2021	10/09/2021
<u>Entrées</u>	betterave mimosa	feuilleté Dubarry	avocat	Oeuf mayonnaise	carottes râpées
<u>Plats cuisinés</u>	aiguillettes de poisson panées sauce tartare	boulette de bœuf	filet de porc sauce au Maroilles	/	lasagnes à la bolognaise
<u>végétarien</u>	/	steak de blé tomate mozzarella	omelette	steak fromager	lasagnes végétariennes
<u>Garnitures</u>	riz et sa brunoiselégumes	courgettes poêlées et coquille	frites salade	gratin dauphinois maison	salade verte
<u>fromage</u>	fromage	fromage	fromage	yaourt nature sucré	fromage
<u>Dessert</u>	tarte noix de coco	ananas	glace	salade de fruits	nectarine



Menu



SEMAINE n°37 du 13 au 17 Septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>date:</u>	13/09/2021	14/09/2021	15/09/2021	16/09/2021	17/09/2021
<u>Entrées</u>	salade de pâtes	croisillon	soupe de courgettes	macédoine de légumes	concombre au fromage blanc
<u>Plats cuisinés</u>	/	poulet au curry	rôti porc sauce sauje	dos de colin sauce à la moutarde	couscous
<u>végétarien</u>	bouchées fromagères	pané de blé tomate mozzarella	steak fromager	/	boulettes sarrasin végétariennes
<u>Garnitures</u>	Pommes rustiques et haricots beurre	purée de carottes	printanière de légumes	riz pilaf et épinards	semoule et légumes couscous
<u>fromage</u>	petits suisses aux fruits	fromage	fromage	fromage	fromage

<u>Dessert</u>	glace	orange	cookies	mousse au chocolat	brownies maison
-----------------------	-------	--------	---------	--------------------	-----------------



Menu

SEMAINE n°38 du 20 au 24 Septembre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>date:</u>	20/09/2021	21/09/2021	22/09/2021	23/09/2021	24/09/2021
<u>Entrées</u>	NEM	carottes râpées	velouté d'endives	terrinerie de campagne	salade de pâtes
<u>Plats cuisinés</u>	chpolatas	tomate farcie sauce tomate	escalope de poulet à la crème	gardianne de bœuf (saveur en or)	dos de cabillaud tomate et basilic
<u>végétarien</u>	boulettes sarrasin	steak de blé tomate mozzarella sauce tomate	steak fromager	bouchées fromagères	/
<u>Garnitures</u>	lentilles	purée	coquillettes et carottes vichy	riz camargue piperade	pommes vapeur beurrées persillées
<u>fromage</u>	fromage	fromage	fromage	petits suisses	fromage

<u>Dessert</u>	pommes de pays	yaourt aux fruits	paris-brest	raisin noir	fromage blanc et coulis de fruits rouges et palmier
-----------------------	----------------	-------------------	-------------	-------------	---



Menu



SEMAINE n°39 du 27 Septembre au 1er octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>date:</u>	27/09/2021	28/09/2021	29/09/2021	30/09/2021	01/10/2021
<u>Entrées</u>	croisillon emmental	melon	taboulé	salade de tomate	pizza marguerita maison
<u>Plats cuisinés</u>	escalope viennoise	paupiette de volaille à la provençale	/	blanquette de veau à l'ancienne	brandade de morue
<u>végétarien</u>	aiguillette de blé carotte curry	boulettes sarrasin	steak fromager	steak de blé tomate mozzarella	/
<u>Garnitures</u>	pommes dauphine et haricots beurre	purée maison ratatouille	lentilles	riz créole aux petits légumes	épinards à la crème
<u>fromage</u>	fromage	fromage	fromage	petits suisses	fromage
<u>Dessert</u>	yaourt aux fruits	cookie	brownie tiédi et sa crème anglaise	pastèque	crème dessert



Menu



SEMAINE n°40 du 4 au 8 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>date:</u>	04/10/2021	05/10/2021	06/10/2021	07/10/2021	08/10/2021
<u>Entrées</u>	salade de pâtes	céleri rémoulade	terrines de campagne	Oeuf mayonnaise	salade piémontaise
<u>Plats cuisinés</u>	/	hachis parmentier	carbonnade flamande	pâtes au jambon	retour de pêche à la crème
<u>végétarien</u>	chili sin carne	parmentier de poisson	aiguillette de blé carotte curry	steak de blé tomate mozzarella	/
<u>Garnitures</u>	riz basmati aux poivrons	salade (purée)	frites et endives braisées	Coquillettes et courgettes sautées	gratin de choux fleur
<u>fromage</u>	yaourt nature sucré	fromage	fromage	fromage	fromage
<u>Dessert</u>	fruit de saison	compote de pommes bio	tarte à la poire en bande	glace	tiramisus fruits rouges maison



Menu



SEMAINE n°41 du 11 au 15 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>date:</u>	11/10/2021	12/10/2021	13/10/2021	14/10/2021	15/10/2021
<u>Entrées</u>	taboulé à la menthe	betteraves rouges	cornet macédoine	concombre au fromage blanc	céleri rémoulade
<u>Plats cuisinés</u>	/	tajine de boulette d'agneau et légumes au miel	filet de saumon au beurre blanc	tomate farcie	rôti de porc à la moutarde à l'ancienne
<u>végétarien</u>	bouchées fromagères	boulettes sarrasin	/	pané de blé tomate mozzarella	steak fromager
<u>Garnitures</u>	Pommes rustiques et petits pois/carottes	semoule	riz aux petits légumes	purée maison	salsifis et pommes lyonnaises
<u>fromage</u>	petits suisses aux fruits	fromage	fromage	fromage	fromage

<u>Dessert</u>	pommes de pays	pastèque	salade de fruits et un biscuit	yaourt aux fruits bio	gateau au yaourt crème de pistache
-----------------------	----------------	----------	--------------------------------	-----------------------	------------------------------------



Menu

SEMAINE n°42 du 18 au 22 octobre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>date:</u>	18/10/2021	19/10/2021	20/10/2021	21/10/2021	22/10/2021
<u>Entrées</u>	macédoine de légumes	saucisson à l'ail	salade de riz au thon	salade de tomate	pizza margherita maison
<u>Plats cuisinés</u>	cervelas obernois	paupiette de volaille aux girolles	/	sauté de porc à l'ananas	lasagnes de saumon
<u>végétarien</u>	aiguillette de blé carotte curry	boulettes sarrasin	steak fromager	steak de blé tomate mozzarella	/
<u>Garnitures</u>	pommes rissolées et haricots beurre	purée maison ratatouille	lentilles	riz créole aux petits légumes	épinards à la crème
<u>fromage</u>	fromage	fromage	fromage	petits suisses	fromage

<u><i>Dessert</i></u>	yaourt aux fruits	pomme de pays	brownie tiédi et sa crème anglaise	raisin	crème dessert
-----------------------	-------------------	---------------	---------------------------------------	--------	---------------