

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 07 au dimanche 13 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Salade de pâtes au basilic	Melon	Salade de RIZ BIO façon niçoise	 Carotte râpée vinaigrette	Pâté de foie Œuf dur mayonnaise
 Courgettes au boeuf  Beignets de poisson	 Parmentier de lentilles vertes	Jambon braisé au jus Crêpe au fromage	Tajine de poulet au citron  Omelette sauce tomate	 Hoki sce basilic
Courgettes béchamel		Poêlée campagnarde	 Semoule	Purée d'épinard
Pavé 1/2 sel	Coulommiers	Petit moulé	Gouda	Yaourt nature sucré
 Pomme	Flan chocolat	Purée pomme abricot sec	Prune	 Banane

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 14 au dimanche 20 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Macédoine mayonnaise	Concombre sauce fromage blanc aneth	Pizza au fromage	 Tomate	Taboulé
 Sauté de boeuf au paprika Bouchées de blé	RIZ BIO aux pois chiche et légumes d'été	 Omelette	Palette de porc sauce barbecue Tortilla	Colin d'Alaska pané
 Coquillettes		 Ratatouille	Haricot beurre braisés	Chou-fleur béchamel
Yaourt aromatisé	Emmental	Vache qui rit	Brie	Fraidou
Nectarine	Purée pomme fraise coupelle	Crème dessert caramel	Tarte normande	Pêche

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 21 au dimanche 27 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Salade verte BIO aux croûtons	Betterave vinaigrette BIO framboise	Courgette rémoulade	Melon	P. de terre sauce tartare
 Parmentier de boeuf à la carotte  Croq blé fromage épinard	 Filet de colin sauce dieppoise	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio) (Oignons non Bio)	 Paëlla au poulet  Paëlla au poisson	Bouchées de blé
Purée de carotte	 Semoule			 Petits pois au jus (Oignons non Bio)
Coulommiers	Fromage frais sucré	Saint Nectaire AOC	Petit moulé	Yaourt aromatisé
Madeleine	Pomme	Coupelle de fruits au naturel	Tarte au flan	Raisin

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 28 au dimanche 04 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette balsamique	Salade western	Radis	Carotte râpée BIO au citron
Emincé de dinde forestière Tortilla	Boulettes de bœuf sauce tomate Colin d'Alaska pané	Cordon bleu Végé Tarte aux légumes	Végé Tajine de légumes pois chiches semoule BIO figue (épices non bio) (Oignons non Bio)	Poisson Marmite de poisson basquaise
Haricot vert braisés	Bio Riz créole	Courgettes béchamel		Purée de p. de terre
Bio & Local Yaourt nature sucré	Brie	Fromage frais aux fruits	Fraidou	Crème anglaise
Poire	Mousse au chocolat au lait	Bio Banane	Purée pomme mûre	Barre bretonne

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 05 au dimanche 11 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Salade verte BIO vinaigrette	Salade de p. de terre, tomate, oignon	 Betterave vinaigrette	Concombre	Salade vitaminée vinaigrette à l'orange
Tortis façon carbonara Bouchées de blé	 Filet de colin sauce citron	 Boulgour aux pois chiches ratatouille	Saucisse de Toulouse sauce rougail  Filet de colin sauce tomate	 Sauté de boeuf aux herbes  Omelette
- Pâtes torti	 Carottes à la crème		 Riz créole	 Blé
Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais sucré	Camembert
Liégeois au chocolat	Poire	Raisin	Banane	Purée pomme cannelle

MENU DE LA SEMAINE

du lundi 12 au dimanche 18 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Tarte au butternut et comté	 Tomate	Salade des incas	Carotte râpée vinaigrette	Concombre
 Poulet rôti sauce paprika  Croq blé fromage épinard	 Parmentier de potiron et lentilles	Tortilla	Boeuf bourguignon Feuilleté au fromage	Filet de colin sauce catalane
 Coquillettes		Potiron braisé persillé	Duo de courgettes	Semoule
Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Fondu président	Mimolette
Poire	Crème dessert vanille	Coupelle de fruits au naturel	Moelleux au chocolat	Banane