

MENU

SEMAINE 42 DU 15 AU 19 OCTOBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE BLÉ*	PATÉ EN CROUTE	CAROTTES RAPÉES	BETTERAVES EN SALADE
CHOU FARCI SAUCE TOMATE	COLIN Á L'ESPAGNOLE	PAUPIETTE DE VEAU	SPAGHETTI CARBONARA Á LA DINDE*	BRANDADE PARMENTIÈRE RECETTE DU CHEF
SEMOULE*	HARICOTS PLATS	POÉLÉE DE LÉGUMES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRÉ	ÉDAM*
FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT*	COMPOTE POMME FRAISE	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 41 DU 08 AU 12 OCTOBRE 2018

SEMAINE DU GOUT : A LA DECOUVERTE DES HERBES AROMATIQUES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DUO DE RAPÉS	SALADE DE MAÏS	SALADE MICHEL*	CAROTTES RAPÉES	BETTERAVES EN SALADE*
SAUTE DE BŒUF SAUCE BASILIC	ROTI DE PORC AUX HERBES DE PROVENCE	ROTI DE DINDE	POULET ROTI AU THYM*	DOS DE COLIN AU BEURRE D'HERBES
BOULGOUR	GRATIN COURGETTES	COQUILLETES SAUCE PESTO	CHOU FLEUR AU BEURRE	BLÉ AU BEURRE
FONDUE LES FRIPONS	FRUIT*	SAINT PAULIN*	YAOURT AROMATISÉ	RONDELÉ
COMPOTE*	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	BISCUIT	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 40 DU 01 AU 05 OCTOBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULÉ	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET DÉS DE FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE*	SALADE JANNNOT LAPIN
SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	PAELLA RECETTE DU CHEF	BŒUF AUX DEUX LÉGUMES*	ROTI DE PORC AU JUS	DOS DE COLIN SAUCE ROMARIN CITRON
HARICOTS VERTS*	PLAT COMPLET	POÉLÉE DE LÉGUMES	COQUILLETES BEURRE	ÉPINARDS A LA CRÈME
BOURSIN	YAOURT NATURE SUCRÉ	VACHE PICON	GOUDA	YAOURT AROMATISÉ*
FRUIT	FRUIT*	CRÈME DESSERT VANILLE	BEIGNET POMME	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 39 DU 24 AU 28 SEPTEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CÈLERI REMOULADE	BETTERAVES VINAIGRETTES	SALADE VERTE DÉS DE FROMAGE	SALADE FRAICHEUR	CAROTTES RAPÉES
SAUCISSETTES GRILLÉES	SPAGHETTI BOLOGNAISE RECETTE DU CHEF*	BURGER DE BŒUF	PAUPIETTE DE VEAU À LA CRÈME	SAUMONETTE SAUCE À LA MOUTARDE
LENTILLES*	PLAT COMPLET	CHOU FLEUR AU BEURRE	PURÉE DE PETITS POIS	ÉPINARDS À LA CRÈME
ÉDAM	TOME	SAINT MORET	YAOURT NATURE SUCRÉ*	CAMEMBERT*
FRUIT	FRUIT	FRUIT*	MINI CAKE	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 38 DU 17 AU 21 SEPTEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE CONCOMBRES	RILLETTE	CAROTTES RAPÉES*	SALADE VERTE	ŒUF VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC SAUCE POIVRONS VERTS	FILET DE HOKI SAUCE ORANGE	POULET ROTI AU JUS	TAJINE DE BŒUF*	DOS DE COLIN SAUCE CURRY
RIZ AU BEURRE	SEMOULE DE BLÉ*	GRATIN DE CÈLERI	COQUILLETES	COURGETTES PERSILLÉES
CAMEMBERT	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC SUCRÉ	RONDELÉ	FONDU LES FRIPONS*
FRUIT*	BISCUIT	FRUIT	COMPOTE POMME	VELOUTÉ FRUITS

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 37 DU 10 AU 14 SEPTEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COLESLAW	MACÉDOINE VINAIGRETTE	CRÈPE FROMAGE	BLÉ EN TABOULÉ	ŒUF MAYONNAISE
TORTELLINIS SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	MIGNONETTE AGNEAU SAUCE TOMATE	ESCALOPE VIENNOISE	DOS DE COLIN CRÉOLE
PLAT COMPLET	CAROTTES PERSILLÉES*	GARNITURE BRETONNE	HARICOTS PLATS*	PURÉE*
VELOUTÉ FRUITS*	BRIE	CRÈME DE GRUYÈRE	YAOURT NATURE SUCRÉ	YAOURT AROMATISÉ
MAESTRO CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	FRUIT*	FRUIT	FLAN NAPPÉ CARAMEL

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 36 DU 03 AU 07 SEPTEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES EN SALADE*	TABOULÉ	CAROTTES RAPÉES	MACÉDOINE EN SALADE	SAUCISSON SEC
JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS	HAUTS DE CUISSE DE POULET ROTI*	OMELETTE NATURE	DOS DE COLIN A L'ESPAGNOLE	CROQUETTES D'AGNEAU SAUCE DES BALKANS
COQUILLETES AU BEURRE	ÉPINARDS POMMES DE TERRE A LA CRÈME	BLÉ AU BEURRE	RIZ BEURRE*	GRATIN DE COURGETTES
YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	FRUIT*	PETIT MOULÉ	SAINT MORET*
FRUIT	FLAN NAPPÉ CARAMEL	PETIT SUISSE SUCRÉ	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE

Chaque semaine un met bio est proposé *