

MENU

SEMAINE 42 du 14 au 18 Octobre 2019

LUNDI Menu Végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POMMES DE TERRE MORLAIX	CONCOMBRES EN SALADE	PATÉ EN CROUTE	CAROTTES RAPÉES	BETTERAVES EN SALADE *
CROQUETTES DE SOJA SAUCE TOMATE	COLIN A L'ESPAGNOLE	PAUPIETTES DE VEAU	SPAGHETTI CARBONARA *	BRANDADE PARMENTIÈRE RECETTE DU CHEF
COURGETTES AU BEURRE *	RIZ CRÉOLE	POÉLÉE DE LÉGUMES		
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRÉ	EDAM
FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	COMPOTE POMMES FRAISES	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé *

COLIN A L'ESPAGNOLE: COLIN AVEC HUILE D'OLIVE, AIL, VINAIGRE DE CIDRE

POMMES DE TERRE MORLAIX: SALADE DE POMMES DE TERRE, CHOU FLEUR

MENU

SEMAINE 41 du 07 au 11 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE MAÏS VINAIGRETTE CUCURMA	CAROTTES RAPÉES *	SALADE HARICOTS ROUGE	CONCOMBRE EN SALADE
SAUTÉ DE BŒUF BOURGUIGNON *	ROTI DE PORC AU CURRY	CORDON BLEU	BURGER DE BŒUF SAUCE KETCHUP	DOS DE COLIN SAUCE VERTE
POMMES NOISETTES	COQUILLETTES AU BEURRE *	PURÉE DE POTIMARRON	CHOU FLEUR SAUCE AURORE	ÉPINARDS BÉCHAMEL
RAISIN NOIR	BRIE	MIMOLETTE	YAOURT AROMATISÉ	RONDELÉ
COMPOTE	BANANE	ORANGE	ROULÉ FRAMBOISE	KIWI *

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 40 du 30 septembre au 04 octobre 2019

LUNDI	MARDI Menu végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULÉ *	SALADE DE LENTILLES	RILLETTES	SOMBRERO ANDALOUSE	SALADE JANNOT LAPIN
SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	PAELLE VÉGÉTARIENNE	BŒUF AUX DEUX LÉGUMES	TORTILLAS POMMES DE TERRE OIGNONS	DOS DE COLIN ROMARIN CITRON
HARICOTS PLATS		POÉLÉE DE LÉGUMES	SALADE VERTE *	ÉPINARDS A LA CRÈME
BOURSIN	YAOURT NATURE SUCRÉ	VACHE PICON *	GOUDA	YAOURT NATURE BIO *
FRUIT	FRUIT	CRÈME DESSERT VANILLE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé *

JANNOT LAPIN: CAROTTES RAPÉES, COURGETTES, CÉLERI

BŒUF AUX 2 LÉGUMES: SAUTÉ DE BŒUF, SAUCE SOJA, CAROTTES, PETITS POIS et OIGNONS

SOMBRERO ANDALOUSE: TOMATES, MACÉDOINE, HARICOTS ROUGE, ARTICHAUTS, PIMENT DOUX, MAYONNAISE

MENU

SEMAINE 39 du 23 au 27 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CÉLERI RÉMOULADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET DÉS DE FROMAGE	DUO DE CRUDITÉS	HARICOTS ROUGES EN SALADE
SAUCISSETTES GRILLÉES	SPAGHETTI BOLOGNAISE RECETTE DU CHEF	NUGGETS DE VOLAILLE	PAUPIETTE DE VEAU A LA CRÈME	MAFEE DE POULET AVEC RIZ
BLETTES A LA CRÈME		PURÉE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES	
EDAM	BUCHE DE CHÈVRE	SAMOS *	YAOURT SUCRÉ NATURE	FRUIT *
FRUIT *	FRUIT	CRÈME DESSERT CARMEL	BEIGNET AUX POMMES	FROMAGE BLANC SUCRÉ

Chaque semaine un met bio est proposé *

MAFFEE DE POULET : SAUTÉ DE POULET AVEC SAUCE A BASE DE TOMATE, PIMENT et CACAHUÉTÉS

MENU

SEMAINE 38 du 16 au 20 septembre 2019

LUNDI MENU ASIE	MARDI	MERCREDI MENU AMÉRIQUE DU SUD	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE SOJA CONCOMBRES	RILLETTES	SALADE TOMATE ET MAÏS	SALADE DE RIZ COMPOSÉE	OEUFS VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	DOS DE COLIN AU FOUR	TORTILLAS POMMES DE TERRE OIGNONS	TAJINE DE BOEUF *	MANCHON DE POULET
RIZ CANTONNAIS	SEMOULE DE BLÉ *	SALADE	CAROTTES BEURRE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
CAMEMBERT	YAOURT AROMATISÉ	VACHE PICON	RONDELÉ	BISCUIT
COMPOTE DE POMMES ANANAS	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES *

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 37 du 09 au 13 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COLESLAW	TABOULÉ	CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES EN SALADE *	CONCOMBRES VINAIGRETTE
RAVIOLIS SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	ROTI DE BŒUF	CHEESEBURGER POTATOES	BRANDADE DE POISSON
	CAROTTES PERSILLÉES *	GARNITURE BRETONNE		
VELOUTÉ DE FRUITS *	BRIE	CRÈME DE GRUYÈRE	MUFFIN	FROMAGE *
MAESTRO CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	FRUIT *	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 36 du 02 au 06 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES EN SALADE*	TABOULÉ	RILLETES	MACÉDOINE EN SALADE	DUO DE CRUDITÉS
JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS	HAUTS DE CUISSES DE POULETS ROTIS	OMELETTE NATURE	COLIN MEUNIÈRE	CROQUETTES D'AGNEAU SAUCE DES BALKANS
COQUILLETES AU BEURRE	ÉPINARDS POMMES DE TERRE A LA CREME	CHOU FLEUR AU BEURRE	RIZ AU BEURRE *	GRATIN DE COURGETTES
YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	FRUIT *	PETIT MOULÉ	SAINT MORET *
FRUIT	FLAN AU CHOCOLAT	PETIT SUISSE SUCRÉ	ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE

Chaque semaine un met bio est proposé *