


# Menus

## Semaine du 30 Août au 3 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu de rentrée</b>	
Pizza aux olives	Concombre sauce bulgare	Riz bio à la tomate et aux olives	<b>pastèque</b>	Tomates bio mozzarella
Rôti de dinde au jus	Torsade sauce tomate soja façon bolognaise	Bœuf à la bordelaise	<b>Cheeseburger</b>	Parmentier de poisson
Omelette gruyère	Torsade aux trios fromage	Gouda au fromage	<b>Pommes noisette</b>	Purée de pomme de terre
Haricots vert bio à l'ail	Comté 	Carottes au cumin	<b>Yaourt nature sucré</b>	Fondue carrée
Yaourt nature		Camembert	<b>Donuts</b>	Smoothie à la pêche
Fruit de saison	Fromage blanc et brisure d'Oréo	Salade de fruits frais	<b>Sirop grenadine</b>	



Plat du chef



**Nouvelle recette**



Fromage AOC



Fromage AOP



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus

## Semaine du 6 au 10 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Nouvelle</b> <b>recette</b>
melon	Salade verte	Taboulé bio à la menthe	Radis roses	<i>Salade de petits pois fèves et fromage de brebis à la menthe</i>
Sauté de veau marengo	Boulette de bœuf sauce poivre	Tarte fromage	Farfalles aux légumes du sud	Cordon bleu
Œuf béchamel	Quenelle nature	Haricots beurre bio persillés	 Langres 	Gratin de courgettes et PDT
Boulgour	Pomme vapeur	Yaourt aromatisé	Compote allégée à la pomme	Courgette bio braisées
Mimolette	Petit cotentin	Salade de fruits frais		Yaourt nature
Nappé caramel	fruits			Cookies



Plat du chef



Nouvelle recette




Fromage AOC

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 13 au 17 Septembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Pasta Party</b>		<b>Nouvelle recette</b>	
Taboulé Haché au poulet au jus	Carottes vinaigrette	Chou blanc et dés de mimolette	Tomate vinaigrette	Salade de torti aux trois couleurs
Epinards	Penne rigate semi- complet BIO et sauce bolognaise	Boeuf braise façon pasticada (carotte, celeri et pruneau)	<b>Fondant au fromage de brebis et Brocolis</b>	Cube de poisson sauce citron
Gouda	Penne rigate bio aux trois fromage	Crêpe champignons	Yaourt nature bio	Gratin de carottes et PDT raclette
Cocktail de fruits	Chaource 	Haricots plats à l'ail	Dés pêche au sirop	Carottes bio rondelles
	Fruit de saison	Yaourt nature		Croc'lait
		Roulé à la confiture		Flan saveur chocolat



Plat du chef



**Nouvelle recette**




Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 20 au 24 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et dés d'Edam	Concombres bio vinaigrette	Melon jaune	Salade de riz arlequin	Carottes râpée vinaigrette
Yassa de poulet	Dahl de lentilles amarante et patate douce <i>(plat complet)</i>	Sauté de dinde à la niçoise	Sauté de bœuf aux olives	Parmentier au thon moutarde et moules <i>(plat complet)</i>
Timbale de riz espagnole	Saint Nectaire 	Semoule pois chiche et mozzarella	Crispid'or	Parmentier de légumes
Riz bio	Fruit de saison	Ratatouille et semoule	Haricots verts bio à l'ail	Coulommiers
Tomme grise		Mimolette	Yaourt nature	Mousse au chocolat
Compote allégée pomme cassis		Flan saveur vanille	Fruit de saison	



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC




Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 27 Septembre au 1<sup>er</sup> Octobre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Salade aux croûtons	Concombres bio rondelles	Salade de pâtes	Mousse de foie et cornichon
Œuf dur sauce aurore	Sauté de porc sauce esterel	Couscous boulette au bœuf	Sauté de bœuf aux olives Galette de pois chiche	Salade verte aux croustons
Macaroni bio semi- complet	Chili sin carné	( <i>plat complet</i> ) Couscous végétarien	Bouquetière de légumes et blé bio	Colin d'Alaska sauce basilic
Cantafrais	Riz pilaf	Yaourt nature local sucré	Langres 	Nugget de blé
Fruit saison	Edam	Compote allégée de poire	Fruit de saison	Purée de pomme de terre
	Crème dessert à la vanille			Montcadi croûte noire
				Salade de fruits frais



Plat du chef



Nouvelle recette





Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 4 au 7 octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles bio et pomme verte	Œuf dur mimosa	Chou rouge vinaigrette	Salade verte et dés de mimolette	Betteraves vinaigrette
Aiguillette de poulet sauce moutarde	Nuggets de blé	Rôti de bœuf au jus	Sauté de dinde sauce crème	Blaff dés de poisson blanc
Clafoutis aux légumes	Boullgour à la sauce tomate	Pané au gouda	Quenelle nature sauce béchamel	Gratin de pâtes aux légumes
Brocolis persillés	Yaourt nature sucré	Haricot beurre bio à l'ail	Courgette au paprika	Coquillettes bio
Fromage frais fraidou	Fruit de saison	Gouda	Morbier 	Camembert
Flan saveur vanille nappé caramel		Semoule au lait	Liégeois	Fruit de saison
				



Plat du chef



**Nouvelle recette**



Fromage AOC








Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 11 au 15 octobre 2020

## Semaine de la découverte du goût : Les régions de France

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Chou-fleur</b>	<b>Riz de Camargue IGP</b>	<b>Pruneau</b>	<b>Cantal</b>	<b>Châtaigne</b>
 <b>Houmous de chou-fleur</b> et pain polaire  Emincé de porc sauce charcutière  Couscous végétarien  Semoule bio  Kiri  Fruit de saison	 <b>Salade de riz de Camargue IGP pesto et mimolette</b>  Daube de bœuf à la provençale  Omelette au gruyère  Haricot vert bio à l'ail  Coulommiers  Salade de fruits frais	 Mousse de canard et <b>chutney de pruneau</b>  Radis beurre  Nuggets crispidor  Gratin épinard PDT et cheddar  Epinard à la crème  Yaourt nature sucré local  Smoothie pomme ananas  	Salade verte et croutons  Saucisse Chipolata  Crêpe au fromage  <b>Purée au cantal</b>   Tomme Blanche  Lacté vanille	Salade de blé bio  Colin d'Alaska pané  Feuilleté au chèvre  <b>Brocolis à la crème de châtaigne</b>  Fromage blanc bio  Cookies



Plat du chef



**Nouvelle recette**



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits