

Menus du 29 août au 2 septembre 2022



jeudi

- Melon
- Farfalles
- Sauce bolognaise
- Mimolette
- ● Glace

vendredi

- Concombres et crème à l'aneth
- ● Cake au camembert
- Salade verte
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

Menus du 5 au 9 septembre 2022

lundi

- ● Salade Marco Polo*
- ● Boulettes d'agneau
- Petits pois au bouillon
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

mardi

- Pastèque
- Omelette
- ● Potatoes crème ciboulette
- Brie
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi

jeudi

- Tomates à l'huile d'olives et au basilic
- Colombo de porc
- Riz créole
- Emmental
- ● Millefeuille confiture

vendredi

- ● Salade de pommes de terre*
- Filet de poisson frais sauce chorizo
- Carottes glacées
- Vache qui rit
- Fruit de saison

* Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

* Pommes de terre, cervelas, tomate, cornichons, mayonnaise.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 12 au 16 septembre 2022

lundi

- Concombres alpins*
- Pizza au thon et tomates
- Salade verte
- Fromage de chèvre
- Fruit de saison

* Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

mardi

- Salade de radis râpé
- Agneau massalé
- Torsades
- Montboissier
- Flan nappé au caramel

mercredi

jeudi

- Blé à la provençale*
- Galette saucisse
- Salade verte
- Chantaillou ail et fines herbes
- Compote de pommes

* Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

vendredi

- Feuilleté au fromage
- Courgettes et tomates rôties*
- Semoule aux pois chiches
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

* Courgettes, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques.

Menus du 19 au 23 septembre 2022

Le tour de France des régions

lundi

- Salade papillon*
- Émincé de dinde sauce suprême
- Carottes persillées
- Camembert
- Glace

*Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

mardi

- Tomates à l'échalote
- Chili sin carne (lentilles vertes et haricots rouges)
- Riz
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

mercredi

jeudi

- Melon
- Boulettes de bœuf basquaise
- Pommes de terre Sarladaise*
- Tome Catalane
- Gâteau Basque

* Pommes de terre, graisse de canard, ail, persil.

vendredi

- Taboulé à l'orientale
- Filet de poisson frais sœ moultarde à l'ancienne
- Duo de haricots
- Edam
- Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 26 au 30 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Lasagnes au bœuf Salade verte Fromage blanc fermier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Gratin Dauphinois au jambon Cantal Cocktail de fruits au sirop 		<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poisson pané au citron frais Julienne de légumes* Tome noire Semoule au lait au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Ty Pavé-géto estival Salade vinaigrette balsamique Vache picon Gâteau d'anniversaire

* Courgettes, carottes, céleri rave, crème, ail.

Menus du 3 au 7 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au maïs Sauté de dinde à l'estragon Riz doré Gouda Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Quiche aux 3 fromages Salade verte Petit suisse sucré Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Paupiette de veau sauce charcutière Carottes vichy Fromage fouetté Mme Loïk Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Penne rigate Carbonara de poisson frais Saint Paulin Fruit de saison

* Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeu
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 10 au 14 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Encornets à l'armoricaine Boulgour Chanteneige Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Longe de porc rôtie Petits pois cuisinés Tome grise Clafoutis aux bigarreaux 	<p style="text-align: center;">LA SEMAINE DU GOÛT</p>	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème ciboulette Sauté de bœuf aux pousses de bambou Pommes noisettes Emmental Fromage blanc fermier 	<ul style="list-style-type: none"> Houmous Gratin de macaronis aux légumes* Coulommiers Fruit de saison

* Haricots rouges, maïs, poivrons, échalotes, vinaigrette.

* Dés de courgettes, sauce tomate, poivrons, oignon, ail.

Menus du 17 au 21 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Tortis multicolores aux dés de tomates et olives Jambon grillé sauce champignons Haricots verts persillés Bûche laitière Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Poulet rôti Haricots blancs à la tomate Carré président Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Parmentier de lentilles Salade verte Mimolette Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois en salade* Blanquette de poisson frais Carottes et riz Petit suisse aromatisé Gâteau d'anniversaire

* Chou chinois, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.