




Menus de la Semaine du 01 au 05 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame	Allumette au fromage
Moelleux de poulet au jus	Croustillant de poisson Et citron	Sauté de bœuf au paprika	 Colombo de porc	Sauce duo de poissons à la tomate (thon, poisson blanc)
Petits pois et pommes de terre	Purée de légume gratinée	Haricots beurre	Riz créole	Tortis
Carré	Petit filou	Brie	Edam	Camembert
Fromage blanc vanillé et brisures de spéculoos	Fruit de saison 	Tarte au flan	Compote pomme poire allégée en sucre	Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



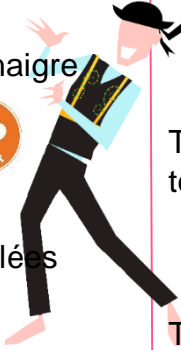






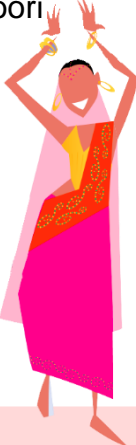








Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 08 au 12 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Bretagne: Danses bretonnes</p> <p>Chou rouge thon Vinaigrette au vinaigre de cidre</p> <p>Galette saucisse Et pommes rissolées</p> <p>Petit suisse et caramel</p> <p>Compote de pomme, galette bretonne</p>    	<p>Andalousie: Flamenco</p> <p>Rillettes de colin</p> <p>Tortilla aux pommes: terre et poulet</p> <p>Tomme grise</p> <p>Gâteaux Basquaise Fruit saison</p>   	<p>Inde: Danse Bollywood</p> <p>Samoussa au poulet</p> <p>Dinde massala</p> <p>Riz Façon Tandoori</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Mangue</p>   	<p>Ukraine: Kazatchok</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Bœuf strogonoff</p> <p>Choux fleurs en gratin</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Gâteau aux pommes</p>    	<p>Grèce: Sirtaki</p> <p>Tomate sauce ktipiti (crème de poivron feta)</p> <p>Filet de merlu sauce vierge</p> <p>Purée de courgette à l'huile d'olive</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Yaourt à la grecque au miel et amandes</p>  

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique









Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 15 au 19 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw	Salade de riz niçois Vinaigrette à l'huile de noix 	Céleri rémoulade	Tomates	Salade iceberg crumble noisette
Cassoulet	Cordon bleu	Rôti de bœuf friod ketchup	Steak haché de bœuf sauce brune	Marmite de poisson sauce orientale
Coulommiers	Petits pois	Purée de carottes	Purée PDT	Coquillettes
Lacté vanille	Fraidou	Yaourt nature sucré	Babybel	Cantal 
	Fruit de saison 	Chou vanille	Fruit de saison 	Compote pomme potiron  

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique








Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 22 au 26 Octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Quiche lorraine	Betteraves vinaigrette	Pâté de volaille et cornichon	Méli-mélo de salade verte Vinaigrette balsamique	Carottes râpées en vinaigrette
Aiguillettes de poulet tandoori	Rôti de bœuf Mayo	Hachis Parmentier de bœuf	Omelette sauce basquaise 	Poisson pané et citron
Riz pilkaf	Pomme dauphine		Coquillettes	Haricots verts
Fromage blanc au sucre	Yaourt aromatisé	Carré	Vache picon	Tomme blanche
  Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Glace	Fruit 	Semoule au lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 29 au 31 octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Friand au fromage</p> <p>Pavé de colin façon bouillabaisse</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Pomelo et sucre Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p>  <p>Ragoût de bœuf à l'antillaise</p> <p>Riz créole</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Menu orange et noir</p> <p>Soupe de potiron et croûtons</p> <p>Boulettes de mouton sauce barbecue</p> <p>Carottes vache qui rit</p> <p>Mimolette</p> <p>Salade d oranges sauce chocolat</p>		<p>Chou rouge vinaigrette de framboise</p> <p>Sauce duo de poisson à la tomate</p> <p>Penne</p> <p>Gouda</p> <p>Entremets au caramel</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

