



SEMAINE DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2019



Lundi Menu Rentrée	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Salade verte aux croûtons	Concombre vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts au maïs	Salade de pâtes Salade de blé	Pâté de foie Roulade de volaille aux olives
PLAT				
Macaroni au cheddar et jambon	Emincé de dinde à la provençale	Hachis Parmentier	Rôti de veau	Filet de colin meunière et citron
GARNITURE				
	Riz créole		Courgettes saveur du midi	Semoule
PRODUIT LAITIER				
Camembert	Saint paulin Fromage frais	Emmental	Fondu Président Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
DESSERT				
Bâtonnet de glace à la vanille	Pêches au sirop Ananas au sirop	Salade de fruits	Roulé aux framboises	Fruits de saison
GOUTER				
Jus d'orange Croissant	Jus d'orange Fourrandise fraise	Brioche Nature Sirop cassis Chocolat	Jus de pommes Pain frais Cotentin nature	Jus d'orange Pain de mie Pâte à tartiner



SEMAINE DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BIO				
Potage de légumes Bio	Coleslaw Salade verte	Tomate vinaigrette	Taboulé méridional 'Lentilles vinaigrette terroir	Betteraves Céleri rémoulade
ENTREE				
PLAT				
Saucisse de Toulouse Bio	Galopin de veau grillé	Sauté de bœuf mironton	Poulet à l'américaine	Pavé de colin sauce citron
GARNITURE				
Purée de pommes de terre Bio	Flageolets	Riz créole	Carottes persillées	Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER				
Yaourt nature Bio	Coulommiers 'Camembert	Mimolette	Fraidou Fondu président	Yaourt nature sucré 'Yaourt aromatisé
DESSERT				
Fruits Bio	Crème dessert à la vanille 'Crème dessert au caramel	Cocktail de fruits	Fruits de saison	Barre bretonne 'Crème anglaise
GOUTER				
Pain chocolat Yaourt nature sucré	Jus d'orange Yaourt Nature Confiture	Gaufre fantasia Fruit	Brioche pépites de chocolat Jus de raisin	Jus de pommes Pain frais Fromage fondu



SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2019



Lundi Menu végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Carottes râpées vinaigrette Salade de tomates	Salade Printanière Salade Rochelle	Salade verte aux croûtons	Salade de maïs Haricots verts à l'échalotte	Œufs durs mayonnaise Tomates Mayo
PLAT				
Torti tricolores à la méditerranéenne	Sauté de bœuf au paprika	Longe de porc aux herbes	Nuggets de volaille	Pavé de cabillaud sauce Nantua
GARNITURE				
	Semoule	Riz et ratatouille	Poêlée de brocolis et champignons	Blé
PRODUIT LAITIER				
Fromage blanc Yaourt nature sucré	Cotentin Petit moulé	Camembert	Gouda Saint Paulin	Brie Carré de l'Est
DESSERT				
Mousse chocolat au lait	Compote de pommes et bananes Compote pommes et fraises	Tarte aux pommes	Fruits de saison	Bâtonnet de glace à la vanille
GOUTER				
Jus de pommes Yaourt nature sucré Madeleine	Fromage Blanc Croissant	Jus d'orange Beignet Framboise	Gateau au chocolat Lait nature	Compote pomme banane Petits beurre



SEMAINE DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Concombre vinaigrette 'Radis beurre	Taboulé 'Salade Corinne	Saucisson à l'ail	Salade au brie aux raisins 'Farfalle au pistou	Quiche au fromage
PLAT				
Ravioli à la volaille	Chorizette de porc	Sauté de bœuf bobotie	Merguez	Pavé de lieu à la basquaise
GARNITURE				
	Petits pois	Bouquetière de légumes	Courgettes saveur orientale	Riz
PRODUIT LAITIER				
Fondu Président 'Fraidou	Yaourt aromatisé 'Yaourt nature sucré	Edam	Coulommiers 'Cotentin	Buchette de chèvre 'Mimolette
DESSERT				
Liégeois au chocolat 'Liégeois à la vanille	Fruits de saison	Compote de pommes et cassis	Bande marbré beurre 'Crème anglaise	Salade de fruits tropicale
GOUTER				
Gaufre au sucre Coupelle de fruits au sirop	Pain au chocolat Lait Fraise	Jus d'orange litre Yaourt nature sucré Madeleine	Palet Breton Compote pomme peche	Fromage Blanc Palmier



SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Carottes râpées vinaigrette du terroir 'Salade verte aux croûtons	Chou rouge râpé sauce échalote 'Lentilles vinaigrette terroir	Betteraves sauce crémeuse	Céleri rémoulade Courgettes râpées au pistou	Salade de riz 'Salade club
PLAT				
Emincé de volaille	Galopin de veau grillé	Poulet sauce poulette	Sauté de bœuf aux carottes	Limande Meunière
GARNITURE				
Haricots beurre à la provençale	Purée de pommes de terre	Ratatouille et riz	Spaghetti	Jardinière de légumes
PRODUIT LAITIER				
Saint-Paulin Edam	Cotentin Crème de Brebis	Fromage frais nature sucré	Camembert 'Tomme blanche	Yaourt aromatisé 'Yaourt nature sucré
DESSERT				
Eclair au chocolat	Abricots à la crème anglaise Pêches au sirop	Gâteau de semoule	Bâtonnet de glace au chocolat	Fruits de saison
GOUTER				
Fruit Barre bretonne	Croissant lait chocolat	Jus de pommes Pain frais Tablette de chocolat	Yaourt Nature sucré Madeleines	Pain au lait confiture Jus de raisin



SEMAINE DU 07 AU 11 OCTOBRE 2019

Semaine "Tous fous du Gout"



Lundi Sucré Salé	Mardi Amer	Mercredi	Jeudi Acide, amer	Vendredi Sucré
ENTREE				
Batonnets de carottes Sauce picalilli	Velouté de navets	Salade verte aux croûtons	Concombres vinaigrette	Quiche lorraine
PLAT				
Sauté de porc sauce pamplemousse	Boulettes de bœuf	Gigot de mouton au jus	Totellinis verdi Fromagio	Saumonette
GARNITURE				
Riz créole	Purée de pomme de terre et céleri	Haricots verts aneth citron		Carottes Vichy
PRODUIT LAITIER				
Fromage blanc 'Yaourt nature sucré	Gouda 'Emmental	Brie	Fraidou 'Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré 'Yaourt aromatisé
DESSERT				
Fruits de saison	Tarte aux poires	Riz au lait	Fromage blanc à la confiture de fraises	Gateau chocolat nappage noisette
GOUTER				
Gateau chocolat Fruit	Lait nature Madeleine longue Fruit	Fromage blanc Pain au lait	Jus de pommes Pain frais Miel	Galettes St Michel compôte pomme ananas

SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2019

Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Macédoine Salade d'endives	Rillettes sardines Thon Tomates	Salade verte	Œufs durs Paté de foie	Betterave vinaigrette 'Salade de maïs
PLAT				
Gratin de Macaroni au jambon	Boullgour cantonnais	Cordon bleu	Bœuf bourguignon	Pavé de colin pané
GARNITURE				
		Purée	Poêlée du jardin	Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER				
Yaourt aromatisé 'Yaourt nature sucré	Edam 'Saint-Paulin	Carré de l'Est	Fromage frais nature sucré 'Yaourt nature sucré	Fondu Président 'Petit moulé
DESSERT				
Paris-Brest	Fruits de saison	Compote de pommes	Flan nappé au caramel 'Flan au chocolat	Mousse chocolat au lait
GOUTER				
Fruit Barre au céréales	Jus de pommes Gaufre fantasia	Lait Fraise Brioche Pépîte de chocolat	Fruit Cookie	Jus de raisins Pain frais Pâte à tartiner

SEMAINE DU 21 AU 25 OCTOBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Potage à la paysanne	Carottes râpées vinaigrette	Tomates vinaigrette	Iceberg vinaigrette orientale	Saucisson à l'ail
PLAT				
Steak haché	Merguez	Nuggets de volaille barbecue	Côte de porc	Pavé de saumon
GARNITURE				
Penne	Légumes tajine	Riz créole	Purée de pomme de terre	Epinards
PRODUIT LAITIER				
Cotentin	Fromage blanc	Camembert	Gouda	Yaourt aromatisé
DESSERT				
Fruits de saison	Barre bretonne Crème anglaise	Compote de pommes	Banane	Tarte aux pommes
GOUTER				
Coupelle de fruits Petits Beurre	Barre Chocolat Croissant	Madeleines ² Fruit	Brioche nature Compote pomme poire	Fruit Pain au lait



SEMAINE DU 28 OCTOBRE AU 01 NOVEMBRE 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Betteraves à la vinaigrette	Pennes et ratatouille sauce du soleil	Rillettes à la sardine	Céleri rémoulade	Potage de légumes mijotés
PLAT				
Poulet à l'américaine	Boulettes de bœuf sauce tomate	Escalope de volaille	Rôti de dinde au jus	Spaghetti au thon à la provençale
GARNITURE				
Riz créole	Haricots beurre en persillade	Fondue de poireaux	Purée de pommes de terre et carottes	
PRODUIT LAITIER				
Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Edam	Brie	Buchette de chèvre
DESSERT				
Fruits de saison	Cake aux chocolats blanc et noir	Entremets au caramel	Compote d'ananas	Mousse chocolat au lait
GOUTER				
Gaufre créole Lait	Jus d'orange Baguette aux céréales Petit louis	Compote pomme banane Brioche	Fruit Barre céréales	Fromage blanc Petits beurre