

# Menus de la Semaine du 02 au 03 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p><b>Menu de la rentrée</b></p> <p><i>Sirop de grenadine</i></p> <p>Melon galia <i>Tranche de pastèque</i></p> <p>Steak haché de bœuf, sauce barbecue</p> <p>Pommes de terre roosty</p> <p>Cantadou ail et fines herbes Cantafrais</p> <p>Mousse au chocolat au lait <i>Lacté saveur vanille</i></p>	<p><i>Œufs durs</i> <i>Sauce cocktail</i> <i>Mayonnaise</i></p> <p>Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella, cheddar</p> <p>Fromage blanc Yaourt nature</p> <p><i>Fruit de saison au choix</i></p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 06 au 10 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombres et mozzarella</p> <p>Melon</p> <p>Emincé de thon sauce aux fines herbes</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Saint nectaire AOP Mimolette</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de verte</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Riz bio</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p>Salade de tomates</p> <p>Haricots mungo et maïs <i>Vinaigrette au basilic</i></p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Fraidou</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Tarte aux pommes Normande</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Betteraves voronoff</p> <p>Pâte lentille chèvre légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fourme Ambert AOP</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 13 au 17 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>La fève</b> 			
Salade de haricots beurre à l'échalote Cœur de palmier, tomate Saucisse de Strasbourg Lentilles mijotées Vache qui rit Saint morêt Fruit de saison au choix	<b>Salade de fève, petits pois menthe, brebis</b> Pilon de poulet Farfalles Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais nature Fruit de saison au choix		Concombres  Céleri sauce cocktail Couscous aux légumes (semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate) Yaourt nature  Fromage frais de campagne Abricotier du chef 	Salade de tomates Salade verte Vinaigrette moutarde Nuggets de poisson Purée de pommes de terre Camembert Pointe de brie Cocktail de fruits au sirop Pêche au sirop

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits




# Menus de la Semaine du 20 au 24 Septembre 2021

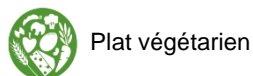
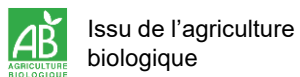
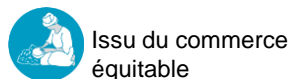
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>L'épeautre</b>			
<p>Betteraves Haricots verts <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Colin d'Alaska pané</p> <p><b>Épeautre, boulgour à la tomate et ratatouille</b></p> <p>Cantal <b>Coulommiers</b></p> <p><b>Compote de pommes</b> Compote de pomme banane Allégées en sucre</p>	<p><b>Crêpe au fromage</b></p> <p>Gratin de Pâtes au légumes du soleil</p> <p>Yaourt nature Yaourt aromatisé</p> <p><b>Fruit de saison au choix</b></p>		<p><b>Melon</b> Salade de tomates <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Carottes</p> <p>Saint Paulin Gouda</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel <b>Lacté saveur vanille</b></p>	<p>Salade iceberg Salade verte et croûtons <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Dahl lentille corail <b>Riz</b></p> <p><b>Petit moulé</b> Petit moulé ail et fines herbes</p> <p><b>Fruit de saison au choix</b></p>






# Menus de la Semaine du 27 Septembre au 01 Octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes bâtonnets Macédoine de légumes <i>sauce citronette</i></p> <p>Merlu portion filets sauce bretonne (<i>champignons, poireaux, crème liquide, oignons</i>)</p> <p>Penne Rigate</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Tartine de haricots blancs <b>Houmous</b></p> <p>Sauté de porc sauce charcutière</p> <p>Courgettes</p> <p>Saint nectaire AOP Edam</p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p><b>Concombres façon tzatziki</b> Salade verte</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Camembert Carré</p> <p>Pêche à boire  <b>Compote pomme fraise allégée en sucre</b></p>	<p><b>Pommes de terre fondantes emmental, paprika</b> Taboulé </p> <p>Beignet stick mozzarella</p> <p>Crumble carottes potiron</p> <p>Cantafrais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

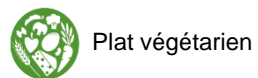
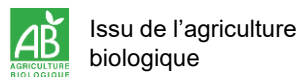
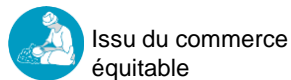
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 04 au 08 Octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Le brocolis</b>			
Haricots blancs à la marocaine Salade de pois chiche	Endives <b>Salade iceberg</b> Vinaigrette moutarde		Rillettes de sardines <b>Rillettes de thon</b>	Céleri rémoulade <b>Carottes râpées</b> vinaigrette moutarde
Emincé de saumon sauce citron	<b>Fondant au fromage et brocolis</b>  		Sauté de bœuf sauce piquante (cornichons, oignons, concentré de tomate)	Omelette 
Haricots verts	Mimolette Emmental		Semoule	Coquille
Vache qui rit <b>Petit cotentin</b>	Lacté saveur vanille <b>Lacté saveur chocolat</b>		Petit fromage frais aux fruits Petits fromage frais nature	Coulommiers Camembert
<b>Fruit de saison au choix</b>			<b>Fruit de saison au choix</b>	<b>Compote de poire</b> Compote tous fruits Allégées en sucre


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



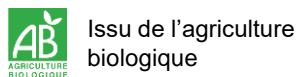
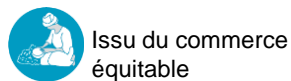
# Menus de la Semaine du 11 au 15 Octobre 2021



## LES TRESORS DE FRANCE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Le pruneau d'Agen</b>	<b>Le riz IGP de Camargue</b>		<b>Le cantal</b>	
Cœur de palmier et betteraves Betteraves Vinaigrette moutarde	<b>Salade de riz de Camargue IGP</b> (mimolette et pesto)		Céleri rémoulade aux pommes <b>Salade iceberg</b> Vinaigrette moutarde	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette moutarde
Escalope de dinde sauce aux <b>pruneaux d'Agen</b> 	Colin d'Alaska sauce crème aux herbes		Rôti de veau au jus	Fondant au fromage 
Pommes noisette	Haricots verts		<b>Purée façon truffade</b> (cantal AOP)	Fromage blanc <b>Fromage frais de campagne</b> 
Saint nectaire AOP <b>Montboissier</b>	Tomme blanche <b>Pointe de brie</b>		Saint morêt Rondelé ail et fines herbes	
<b>Fruit de saison au choix</b>	<b>Fruit de saison au choix</b>		Mousse au chocolat au lait <b>Crème dessert vanille</b>	Banane et crème fouettée 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 18 au 22 Octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Potage cultivateur</b> (carottes, pdt, poireaux, chou fleur, céleri, h.v, petits pois)</p> <p>Poulet rôti sauce curry ( curry, oignons ,tomate)</p> <p>Riz tomate</p> <p><b>Petit fromage frais nature</b> Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade verte</p> <p>Œuf coque et pain de mie</p> <p>Frites au four </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes <b>Petit moulé</b></p> <p><b>Fruit de saison au choix</b></p>		<p>Betteraves</p> <p>Rôti de porc aux oignons</p> <p>Haricots verts, jus aux légumes </p> <p><b>Yaourt nature</b></p> <p><b>Fruit de saison au choix</b></p>	<p><b>Mâche et betteraves</b> Champignons vinaigrette </p> <p>Pâtes sauce aux légumes et soja (soja, carottes, concentré de tomate, thym, bouillon de légumes, oignons, laurier)</p> <p>Edam Montcadi croûte noire</p> <p><b>Compote de pommes</b> Compote de pomme banane Allégées en sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

