Menus du 06 Septembre au 10 Septembre 2021







Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 06/09	MARDI 07/09	MERCREDI 08/09	JEUDI 09/09	VENDREDI 10/09
Entrées au choix	Salade de tomates mozarella aux herbes Melon	Salade de pâtes, tomates, poivrons Taboulé	Concombre à la menthe	Pastèque Carottes râpées et ananas	Rosette au beurre Pâté de campagne
Plat principal	Blanc de poulet à la crème Pommes allumettes	Steak haché sauce échalotes Haricots plats persillés	Tendrons de veau grillés persillade Petits pois et pommes de terre	Spaghettis et bolognaise de légumes et haricots rouges	Filet de hoki pané Gratin de courgettes
Produits laitiers	Kiri Boursin ail et fines herbes	Fromage blanc sucré Yaourt aux fruits	Camembert	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature	Babybel Brie Bridel
Desserts au choix	Compote pêche Compote pomme AGB	Pomme Pêche, Nectarine	Yaourt à boire fraise	Bâtonnets fruits Fusée oasis	Raisin Pomme

: Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 06 Septembre au 10 Septembre 2021







Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 06/09	MARDI 07/09	MERCREDI 08/09	JEUDI 09/09	VENDREDI 10/09
Entrées au choix	Salade verte aux gésiers	Betteraves mimosa	Salade de tomates mozzarella aux herbes	Salade verte, maïs et mimolette	
Plat principal	Filet de lieu à la provençale Courgettes aux pommes de terre au beurre	Pizza Salade verte vinaigrette	Tortilla aux pommes de terre cuisson au four maison Piperade	Emincé de bœuf au jus Semoule au beurre	
Produits laitiers	Saint nectaire	Petit suisse aromatisé	Chaumes	Comté	
Desserts au choix	Sundae	Compote pêche	Raisin	Poire	

AB : Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 13 Septembre au 17 Septembre 2021







Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 13/09	MARDI 14/09	MERCREDI 15/09	JEUDI 16/09	VENDREDI 17/09
Entrées au choix	Tomates et mimolette Radis - beurre	Concombres bulgares Melon	Assiette de charcuterie/ assiette anglaise	Pastèque Salade césar	Feuilleté au fromage Pizza royale
Plat principal	Blanquette de légumes et riz maison	Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule au beurre	Poisson du jour enrobage meunière Légumes Basquaise	Escalope de dinde sauce champignons Chou-fleur aux pommes de terre au beurre	Lomo de porc à la moutarde Carottes bâtonnets et pommes de terre à l'ail
Produits laitiers	Yaourt aux fruits Yaourt nature sucré	Cantafrais Emmental Président	Fromage blanc au Rapadura	Saint- Paulin Tomme noire	Chanteneige Comté
Desserts au choix	Ananas au sirop en morceaux Compote pomme cassis	Danette chocolat Danette caramel	Raisin	Beignet chocolat noisettes Gâteau basque	Abricots Pêche, Nectarine

AB : Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 13 Septembre au 17 Septembre 2021







Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 13/09	MARDI 14/09	MERCREDI 15/09	JEUDI 16/09	VENDREDI 17/09
Entrées au choix	Salade verte, croûtons et emmental	Pamplemousse - sucre	Tomates et œuf dur	Asperges mimosa	
Plat principal	Wings de poulet tex mex Printanière de légumes	Emincés de veau aux champignons Duo de haricots verts et beurre	Lasagnes de légumes maison	Chipolatas grillées Pommes noisettes	
Produits laitiers	Babybel	Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Danette caramel	
Desserts au choix	Pêche, Nectarine	Poire au chocolat maison	Liégeois aux fruits	Banane	

AB : Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 20 Septembre au 24 Septembre 2021







Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 20/09	MARDI 21/09	MERCREDI 22/09	JEUDI 23/09	VENDREDI 24/09
Entrées au choix	Macédoine et œuf dur mayonnaise Pêche au thon	Carottes râpées à l'échalotes Melon	Cake au fromage maison Feuilleté hot dog	Surimi mayonnaise Œuf dur mayonnaise	Salade verte, maïs et emmental Salade de tomates Basilic
Plat principal	Nuggets de poulets plein filet poulet Duo de haricots verts et beurre	Blanquette de veau Frites	Côte de porc grillée, sautée Poêlée de brocolis, carottes et pommes de terre	Couscous végétarien maison	Colin à la provençale Courgettes aux spaghettis sauce tomates
Produits laitiers	Cœur de dame Rondelé poivre	Fromage blanc au coulis de framboise Fromage blanc sucré	Chamois d'or	Yaourt aux fruits Yaourt nature sucré AGB	Emmental Président Bombel
Desserts au choix	Abricots Pomme	Compote pêche Compote pomme framboise	Pêche, Nectarine	Banane Raisin	Barre glacée chocolatée Mars glacé

: Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 20 Septembre au 24 Septembre 2021







Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 20/09	MARDI 21/09	MERCREDI 22/09	JEUDI 23/09	VENDREDI 24/09
Entrées au choix	Salade de tomates au surimi	Mousse de canard	Poireaux et œuf dur	Radis - beurre	
Plat principal	Sauté de bœuf aux carottes Flageolets	Cabillaud en papillote Epinards au gratin	Hachis Parmentier	Brochette de dinde Piperade et pommes de terre	
Produits laitiers	Tomme noire	Kiri	Maestro chocolat/ vanille/ café	Camembert	
Desserts au choix	Raisin	Beignet chocolat noisettes	Pomme	Pêche, Nectarine	

: Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 27 Septembre au 01 Octobre 2021







Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 27/09	MARDI 28/09	MERCREDI 29/09	JEUDI 30/09	VENDREDI 01/10
Entrées au choix	Salade de tomates au basilic et mozzarella Salade verte, croûtons et emmental	Quiche lorraine Pizza aux fromages	Cœur de palmier et tomates	Melon Concombres et fêta	Brunoise de petits légumes en salade Salade de poivrons, tomates et chèvre
Plat principal	Wings de poulets nature Semoule aux raisins	Sauté de canard aux olives Haricots beurres persillés	Omelette aux fines herbes maison Pomme de terre aux champignons	Filet de truite Bordelaise Courgettes béchamel	Chipolatas grillées Purée
Produits laitiers	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Chanteneige Samos	Emmental Président	Pavé d'affinois Chamois d'or	Flamby vanille/nappé caramel Crème vanille/chocolat/praliné
Desserts au choix	Compote + biscuit Compote pomme	Pomme de la Barousse Raisin	Banane	Donuts Crumble fruits rouges maison	Cocktail de fruits Compote pêche

AB : Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 27 Septembre au 01 Octobre 2021







Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 27/09	MARDI 28/09	MERCREDI 29/09	JEUDI 30/09	VENDREDI 01/10
Entrées au choix	Salade césar	Melon	Feuilleté hot dog	Cœurs d'artichaut dés de tomates et ciboulette	
Plat principal	Porc sauté à la crème Potatoes	Filet de merlu du Cap meunière Riz à l'espagnole	Rôti de veau au jus Purée de carottes	Tortellini ricotta épinards	
Produits laitiers	Comté	Petit suisse nature	Danette vanille	Rondelé poivre	
Desserts au choix	Prune	Pêche, Nectarine	Fusée oasis	Banane	

AB : Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 04 Octobre au 08 Octobre 2021







Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 04/10	MARDI 05/10	MERCREDI 06/10	JEUDI 07/10	VENDREDI 08/10
Entrées au choix	Salade de pomme de terre, oignons, jambon, maïs, mimolette Salade mexicaine	Céleri cru rémoulade Salade de mâche et bleu	Œuf dur mayonnaise Wrap crudités de saison	Tomates et mimolette Avocat sauce cocktail	Crêpe au jambon Pizza aux fromages
Plat principal	Escalope de dinde Tandori Printanière de légumes à l'ail	Gratin de pâtes au jambon	Bruschetta tomate emmenthal Maison Salade verte vinaigrette	Emincés de veau au curry Frites	Filet de lieu sauce tomate Epinards à la crème
Produits laitiers	Boursin ail et fines herbes Brebiscrème	Brie Bridel Babybel	Chanteneige	Yaourt aux fruits Yaourt nature sucré	Camembert Cœur de nonnette
Desserts au choix	Banane Oranges	Mousse chocolat noir Mousse citron /café	Riz au lait maison	Compote pomme banane Compote pomme cassis	Raisin Pomme

: Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 04 Octobre au 08 Octobre 2021







Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 04/10	MARDI 05/10	MERCREDI 06/10	JEUDI 07/10	VENDREDI 08/10
Entrées au choix	Concombres et surimi	Salade de tomate Corfou	Jambon du pays	Salade de haricots verts et tomates	
Plat principal	Steak grillé à l'échalote Gratin Dauphinois	Carry de poulet Courgette et semoule Bio	Truite en papillote Riz aux petits légumes	Omelette fines herbes maison Carottes au cumin	
Produits laitiers	Babybel	Chanteneige	Saint nectaire	Chamois d'or	
Desserts au choix	Viennois vanille et caramel	Yaourt à boire fraise	Raisin	Paris Brest	

: Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 11 Octobre au 15 Octobre 2021







Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 11/10	MARDI 12/10	MERCREDI 13/10	JEUDI 14/10	VENDREDI 15/10
Entrées au choix	Emincé d'endives, dés de jambon, mimolette Tomate Antiboise	Salade de pâtes et brunoise de légumes Salade de riz niçoise	Œuf dur mayonnaise	Haricots verts, maïs, œuf Cœur de palmier et mimolette	Salade composée Carottes râpées
Plat principal	Côte de porc sauce Robert Purée	Moussaka végétale maison	Paëlla au poulet	Goulasch Carottes et pommes de terre au beurre	Filet de lieu enrobage meunière Coquillettes au beurre
Produits laitiers	Gouda Port salut	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc sucré	Babybel	Camembert bio Chaumes	Crème dessert caramel, vanille, chocolat, praliné, café
Desserts au choix	Mousse chocolat au lait Viennois vanille et caramel	Poire Raisin	Cônes chocolat/vanille, chocolat/pistache, vanille	Cœur coulant chocolat Crumble aux pommes maison	Banane Pomme

: Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 11 Octobre au 15 Octobre 2021







Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 11/10	MARDI 12/10	MERCREDI 13/10	JEUDI 14/10	VENDREDI 15/10
Entrées au choix	Salade de pâtes à la Catalane	Avocat sauce cocktail	Salade de pomme de terre, oignons, jambon, maïs, mimolette	Betteraves au vinaigre de framboise	
Plat principal	Cabillaud sauce citron Brocolis et pommes de terre béchamel	Escalope de veau au citron Petits pois et pommes de terre	Escalope de poulet à l'ail Piperade	Lasagnes de légumes maison	
Produits laitiers	Chanteneige	Bombel	Fromage blanc sucré	Flamby vanille/nappé caramel	
Desserts au choix	Kiwi	banane	Beignet chocolat noisettes	Oranges	

AB : Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 18 Octobre au 22 Octobre 2021







Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 18/10	MARDI 19/10	MERCREDI 20/10	JEUDI 21/10	VENDREDI 22/10
Entrées au choix	Feuilleté hot dog Tarte au fromage	Carottes râpées au thon Céleri cru rémoulade	Rosette	Duo de betteraves/maïs Cœurs d'artichaut dés de tomates et ciboulette	Pamplemousse - sucre Salade verte, croûtons et emmental
Plat principal	Cuisse de poulet rôtie aux herbes Poêlée provençale	Hoki sauce Bordelaise Riz pilaf	Tendrons de veau grillés persillade Gratin de chou-fleur aux pommes de terre	Cheeseburger Frites	Tortilla garnie aux poivrons au four maison Carottes sautées aux champignons et pommes de terre
Produits laitiers	Caprice des dieux Tomme noire	Cantafrais Comté	Yaourt à boire fraise	Carré Kiri	Fromage blanc au coulis de fruits rouge Fromage blanc sucré
Desserts au choix	Kiwi Raisin	Ananas au sirop en morceaux Compote pomme framboise	Oreillons d'abricots chantilly	Banane Pomme de la Barousse	Eclair chocolat Eclair vanille

AB : Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN

Menus du 18 Octobre au 22 Octobre 2021







Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 18/10	MARDI 19/10	MERCREDI 20/10	JEUDI 21/10	VENDREDI 22/10
Entrées au choix	Salade verte, croûtons, œuf	Quiche lorraine	Macédoine et tomates	Tomate en salade	
Plat principal	Boule au bœuf Lentilles et carottes	Crousti' fromage Courgettes à la crème	Brochette de poisson sauce basquaise Pâtes au beurre	Blanc de poulet au jus Salsifis au jus	
Produits laitiers	Yaourt aux fruits	Brie Bridel	Chaumes	Brebiscrème	
Desserts au choix	Banane	Compote pomme framboise	Kiwi	Gaufre au chocolat	

: Produits BIO : Recettes Maison :Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Rémy GARCIA

La Gestionnaire,

Madame Sandrine DURAN