

# Menus du 12 Septembre au 16 Septembre 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 12/09	MARDI 13/09	MERCREDI 14/09	JEUDI 15/09	VENDREDI 16/09
Entrées au choix	Tomate en salade  Radis - beurre	Concombres bulgares  Melon	Assiette de charcuterie/ assiette anglaise	Pastèque  Salade verte au chèvre	Feuilleté au fromage  Pizza royale
Plat principal	Blanquette de légumes et riz	Escalope de dinde sauce champignons  Gratin Dauphinois	Poisson du jour sauce crustacée  Printanière de légumes au beurre	Tajine d'agneau aux fruits secs  Carottes et semoule	Jambon grillé  Courgettes aux pommes de terre au beurre
Produits laitiers	Yaourt aux fruits  Yaourt nature sucré	Cantafrais  Emmental Président	Fromage blanc aux fruits	Saint- Paulin  Tomme noire	Chanteneige  Comté
Desserts au choix	Ananas au sirop en morceaux  Compote pomme cassis (coupelle)	Crème dessert chocolat  Crème dessert vanille	Raisin	Beignet chocolat  Gâteau basque	Abricots  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 12 au 16 SEPTEMBRE 2022

## SOIR



Le menu peut être modifié suivant la livraison

 : Produits BIO  :



	LUNDI 12/09	MARDI 13/09	MERCREDI 14/09	JEUDI 15/09	VENDREDI 16/09
Entrées au choix	Salade composée	Pamplemousse au sucre	Œufs mimosas	Tomates et cœur de palmier	
Plat principal	Chipolatas Purée p de terre et carottes	Emincé de veau au curry Pommes noisette	Lasagnes bolognaises	Nuggets Coquillettes	
Produits laitiers	Babybel	Yaourts nature	Kiri	Danette au chocolat	
Desserts au choix	Fruits	Poires au chocolat	Raisins	Fruits	

Recettes Maison  : Produits Locaux

# Menus du 19 Septembre au 23 Septembre 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 19/09	MARDI 20/09	MERCREDI 21/09	JEUDI 22/09	VENDREDI 23/09
Entrées au choix	Macédoine et œuf dur mayonnaise  Pêche au thon	Melon  Carottes râpées à l'échalotes	Flamenkuche maison  Crêpe au jambon	Surimi mayonnaise  Œuf dur mayonnaise	Salade verte, maïs et emmental  Salade de tomates Basilic
Plat principal	Escalope viennoise de dindonneau  Duo de haricots verts et beurre	Emincés de veau au curry  Frites	Côte de porc à l'aigre- doux  Duo de brocolis et Romanesco au gratin	Filet de hoki sauce basquaise  Poêlée de carottes, champignons et pommes de terre	Lasagnes de légumes maison
Produits laitiers	Cœur de dame Président  Rondelé poivre	Fromage blanc aux fruits  Fromage blanc sucré	Chamois d'or	Samos  Gouda	Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucré
Desserts au choix	Abricots  Raisin	Compote pêche  Compote pomme framboise	Pêche, Nectarine	Eclair chocolat  Eclair café	Pomme  Prune

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

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

**Le Principal,**

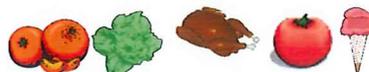
**Monsieur Rémy GARCIA**

**La Gestionnaire,**

**Madame Sandrine DURAN**

# Menus du 19 Septembre au 23 Septembre 2022

## SOIR



Le menu peut être modifié suivant la livraison

**AB** : Produits BIO  :



	LUNDI 19/09	MARDI 20/09	MERCREDI 21/09	JEUDI 22/09	VENDREDI 23/09
Entrées au choix	Salade de tomates	Radis - beurre	Œuf dur mayo Saucisson cuit	Œuf dur mayo	
Viandes et légumes	 Sauté de bœuf à la moutarde Coquillettes au beurre	Colin à la provençale  Riz pilaf	Steak haché grillé   Haricots verts et pommes de terre au jus	 Escalope de porc persillée   Flageolets et carottes	
Fromages	Tomme noire	Kiri	Liégeois chocolat	Camembert	
Desserts au choix	Raisin	Gaufre au chocolat	Pomme	Pastèque	

# Menus du 26 Septembre au 30 Septembre 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 26/09	MARDI 27/09	MERCREDI 28/09	JEUDI 29/09	VENDREDI 30/09
Entrées au choix	Salade de tomate Corfou (tomates fêta)  Salade verte, croûtons et emmental	Cake au fromage maison  Pizza roma maison	Macédoine mayonnaise	Melon  Pastèque	Salade thaïe au poulet  Salade de poivrons, tomates et fêta
Plat principal	Couscous avec merguez  Semoule au beurre	Sauté de canard aux olives  Duo de haricots verts et beurre	Tortilla garnie aux oignons au four maison  Pommes de terre persillées	Brochette de poisson sauce meunière  Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Lomo  Flageolets aux oignons
Produits laitiers	Petit suisse aromatisé  Petit suisse nature	Chanteneige  Vache qui rit	Comté	Pavé d'affinois le brin  Caprice des dieux	Flamby vanille/nappé caramel  Crème vanille/chocolat/praliné
Desserts au choix	Compote + biscuit  Compote + biscuit	Raisin  Pomme	banane	Doonuts  Paris Brest	Cocktail de fruits  Compote poire

: 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 26 Septembre au 30 Septembre 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 26/09	MARDI 27/09	MERCREDI 28/09	JEUDI 29/09	VENDREDI 30/09
Entrées au choix	Salade provençale	Melon	Feuilleté hot dog	Cœurs d'artichaut dés de tomates et ciboulette	
Viandes et légumes	  Porc sauté à la crème   Purée	Filet de lieu pané  Pâtes au beurre	Escalope de veau Milanaise   Courgettes à la tomate	Cordon bleu  Pommes rösti	
Fromages	Vache qui rit	Petit suisse aromatisé	Liégeois chocolat	Rondelé poivre	
Desserts au choix	Prune	Glace	Pomme	Banane	

# Menus du 03 Octobre au 07 Octobre 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 03/10	MARDI 04/10	MERCREDI 05/10	JEUDI 06/10	VENDREDI 07/10
Entrées au choix	 Salade de pomme de terre, oignons, jambon, maïs, mimolette  Taboulé aux fruits secs	Salade verte, œuf dur, tomates et croûtons  Céleri cru rémoulade	Œuf dur mayonnaise	Salade de tomates ciboulette  Avocat sauce cocktail	Croisillon emmental Feuilleté hot dog
Plat principal	  Blancs de volaille à la crème  Jardinière de légumes à l'ail	 Spaghetti carbonara et emmental râpé maison	 Panini tomate, mozzarella au pesto maison Salade verte vinaigrette	  Sauté de veau aux olives Frites	Filet de lieu à la provençale  Epinards à la crème
Produits laitiers	Brebis crème Président Babybel	Cœur de dame Président Cœur de lion	Cantadou	Yaourt à boire fraise Yaourt nature sucré	Chamois d'or Saint- Paulin
Desserts au choix	Banane Pomme	Maestro chocolat/ vanille/ café	Riz au lait maison	Compote pomme framboise Compote pomme banane	Raisin Prune

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

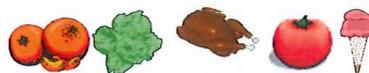
Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

**Le Principal,**

**Monsieur Rémy GARCIA**

**La Gestionnaire,**

**Madame Sandrine DURAN**



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 03/10	MARDI 04/10	MERCREDI 05/10	JEUDI 06/10	VENDREDI 07/10
Entrées au choix	Concombres et surimi	Salade de tomate	Pizzas maison	Jambon du pays	
Viandes et légumes	Steak grillé à l'échalote Gratin Dauphinois	Carry de poulet Pommes noisettes	Lieu en papillote Riz aux petits légumes	Boulettes de bœuf sauce tomate Cordiale de légumes	
Fromages	Babybel	Chanteneige	Saint nectaire	Coulommiers	
Desserts au choix	Viennois vanille et caramel	Yaourt à boire fraise	Fruits	Chou à la crème	

# Menus du 10 Octobre au 14 Octobre 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 10/10	MARDI 11/10	MERCREDI 12/10	JEUDI 13/10	VENDREDI 14/10
Entrées au choix	<ul style="list-style-type: none"> <li>🔥 Tomate Antiboise (tomates, thon, mayonnaise)</li> <li>🔥 Salade verte et dés de jambon croûtons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panibun's emmenthal</li> <li>Tarte aux fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jambon blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🔥 Betteraves au thon</li> <li>🔥 Haricots verts et œuf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🔥 Carottes râpées et ananas</li> <li>🔥 Céleri cru rémoulade</li> </ul>
Plat principal	<ul style="list-style-type: none"> <li>🔥📍 Côte de porc sauce Charcutière</li> <li>Purée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🔥 Moussaka végétale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisse de volaille grillée</li> <li>🔥 Lentilles et carottes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🔥📍 Goulasch</li> <li>🔥 Carottes et pommes de terre au beurre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de colin façon meunière</li> <li>🔥 Riz à l'espagnole</li> </ul>
Produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gouda</li> <li>Port salut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage blanc aux fruits</li> <li>Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Babybel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Camembert</li> <li>Chaumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème dessert chocolat</li> <li>Crème dessert vanille</li> </ul>
Desserts au choix	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mousse chocolat au lait</li> <li>Mousse liégeoise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Raisin</li> <li>Banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oranges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🔥 Roulé à la confiture maison</li> <li>Doonuts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Banane</li> <li>Pomme</li> </ul>

: 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 10 au 14 OCTOBRE 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 10/10	MARDI 11/10	MERCREDI 12/10	JEUDI 13/10	VENDREDI 14/10
Entrées au choix	 Salade de pâtes, tomates, échalotes	Avocat sauce cocktail	Surimi mayonnaise	Œufs mimosas	
Viandes et légumes	 Filet de lieu pané  Brocolis et pommes de terre béchamel	Escalope viennoise  Petits pois et pommes de terre	 Omelette à la Fermière  Ratatouille niçoise	 Gratin de pâtes au jambon	
Fromages	Chanteneige	Bombel	Fromage blanc	Flamby vanille/nappé caramel 100g	
Desserts au choix	Kiwi	Compote pomme cassis	Choux chantilly	Banane	

# Menus du 17 Octobre au 21 Octobre 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 17/10	MARDI 18/10	MERCREDI 19/10	JEUDI 20/10	VENDREDI 21/10
Entrées au choix	 Lentilles et tomates en salade   Salade paysanne	 Tomates mozzarella   Concombre et vinaigrette tartare	Mousse de canard	 Haricots verts, maïs, œuf   Macédoine mayonnaise	 Salade coleslaw   Salade César
Plat principal	  Cuisse de poulet rôtie   Gratin de courgettes	Filet de merlu du Cap meunière   Riz pilaf	  Rôti de veau sauce forestière   Chou-fleur gratinés	 Boulettes de bœuf sauce tomate   Purée de potimarron	Crousti' fromage  Farfalle au beurre
Produits laitiers	Cœur de dame Président  Tomme noire Président	Boursin ail et fines herbes  Cantafrais	Yaourt aux fruits	Brie Bridel  Chanteneige	Fromage blanc aux fruits  Fromage blanc
Desserts au choix	Pêche, Nectarine  Banane	Compote pomme cassis (coupelle)  Cocktail de fruits	 Oreillons d'abricots chantilly	Cônes Flipi vanille/noisette, vanille/fraises  Cônes Flipi vanille/noisette, vanille/fraises	Kiwi  Pomme

# Menus du 17 au 21 Octobre 2022



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 17/10	MARDI 18/10	MERCREDI 19/10	JEUDI 20/10	VENDREDI 21/10
Entrées au choix	Salade verte, croûtons, œuf	Céleri rémoulade	Tomates mozzarella	Quiche lorraine	
Viandes et légumes	 Filet de lieu  Purée	  Blanc de poulet à la crème  Pommes smile	 Lasagnes maison	Jambon au MADÈRE  Pommes boulangères	
Fromages	Yaourt aromatisé	Brie	Pavé d'affinois	Bombel	
Desserts au choix	Banane	Pêche au sirop	Kiwi	Gaufre nappée chocolat	