












Menus

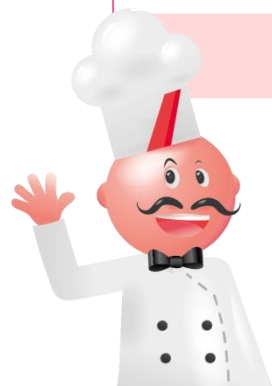
Semaine du 2 au 6 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon type Charentais</p> <p>Chipolatas  S/V: Brochette de poisson</p> <p>Purée de carotte</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p> Salade de betteraves et maïs</p> <p>Rissolette de veau ketchup S/V: Pané gouda</p> <p>Penne rigate </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Chou blanc et dés de mimolette</p> <p>Sauté de bœuf S/V: Boulette de sarrasin</p> <p>Carottes et semoule</p> <p>Camembert </p> <p>Compote allégée de pomme </p>	<p>Menu de rentrée </p> <p>Cheeseburger S/V: Fishburger</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Cookie chocolat au lait</p> <p> Citronnade</p>	<p>Tomates mozzarella</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz créole </p> <p>Fondu vache picon</p> <p>Flan saveur chocolat</p>












Nouvelle recette

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 9 au 13 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de riz au chorizo et poivrons S/V: Salade de riz et poivrons Pavé de Colin d'Alaska meunière Poêlée d'été Mimolette Fruit de saison 	Melon vert Steak haché de bœuf S/V: Galette de boulgour, pois chiche, emmental  Pomme de terre boulangères Petit Cotentin Muffin pépite chocolat	 Crêpe au fromage Cuisse de poulet rôti au jus S/V: Tarte provençale Duo haricots persillés Yaourt nature   Salade de fruits frais	Radis roses en salade  Cassoulet S/V: Cassoulet et quenelle nature Coulommiers Flan saveur vanille nappé caramel	 Tomate vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Filet de colin lieu sauce tomate Cavatappi Gouda Compote allégée de poire 















Nouvelle recette

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			A l'écoute de ma planète 	
<p>Pastèque</p> <p>Haché de poulet</p> <p><i>S/V: Pané blé emmental épinards</i></p> <p>Chou fleur et pdt</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p> 	 <p>Haricots verts aux échalotes</p>  <p>Pasta à l'espagnole (chorizo, jambon, brunoise provençale)</p> <p><i>S/V: Pasta à l'espagnole aux fruits de mer</i></p> <p>Fromage mélusine</p> <p>Donut's</p>	 <p>Concombres rondelles</p> <p>Œuf florentine</p>   <p>Et gratin dauphinois</p> <p>Fourme d'Ambert</p> <p>Pomme au four</p> 	<p>Salade de tomates mozzarella</p>   <p>Steak de gouda</p> <p>Blé sauce ratatouille</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Compote locale</p> 	<p>Salade verte et dés d'Edam</p> <p>Calamar</p> <p>Purée de pdt au pesto</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Glace</p>

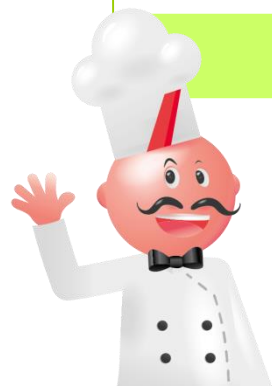


Nouvelle recette












Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p> S/V: Crêpe aux champignons</p> <p>Riz </p> <p>Fromage frais demi-sel Paysan breton</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p> Carottes à la Grecque</p> <p>Haché au veau sauce cheddar</p> <p>S/V: Pané crousti emmental</p> <p>Pdt Wedges</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison</p> <p></p>	<p> Cake courgettes / feta</p> <p>Lasagne de bœuf maison</p> <p>S/V: Lasagne saumon épinards maison</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Polenta crémeuse au chocolat blanc</p> <p></p>	<p>Mousse de canard / Pain</p> <p>S/V: Thon mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde sauce paprika</p> <p>S/V: Farfalles au chèvre et légumes</p> <p>Farfalles</p> <p>Carré Ligueil</p> <p>Gâteau d'anniversaire fruits rouges</p>	<p>Melon</p> <p>Nugget's de poisson mayonnaise</p> <p>Courgettes braisées et pdt</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p>

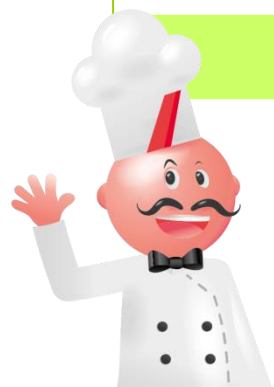


Nouvelle recette



Fromage AOP

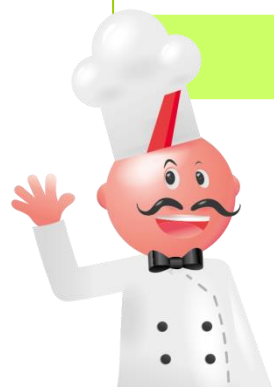
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomates et maïs</p> <p> Echine de porc ½ sel S/V: Galette boulgour mexicaine</p> <p>Pommes de terres aux herbes</p> <p>Cantafrais</p> <p>Crêpe confiture</p>	<p>Rillettes de thon et pain</p> <p>Nugget's de poulet Sauce barbecue S/V: Falafel</p> <p>Bouquetière de légumes et blé pilaf</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Champignons à la crème</p> <p>Omelette aux oignons</p> <p>Purée de potiron au parmesan </p> <p>Bleu</p> <p>Tartelette praliné et daim </p>	<p> Soupe froide courgette et fromage ail et fines herbes</p> <p> Colombo de dinde S/V: Crumble de courgettes</p> <p>Riz créole </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Salade verte et dés d'Edam</p> <p>Filet de hoki sauce armoricaine</p> <p>Coquillette </p> <p>Yaourt nature </p> <p> Mousse au citron</p>


















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 7 au 11 octobre 2018

Semaine de la découverte du goût : Le pain

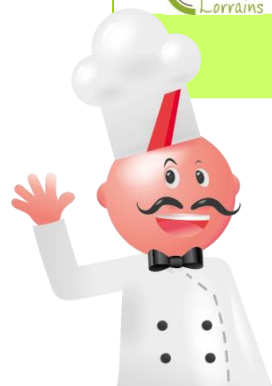


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Suède	 Italie	 France	 USA	 Mexique
<p>Rillettes de thon et pain nordique </p> <p>Boulettes au bœuf sauce moutarde</p> <p>S/V: Tarte aux fromages</p> <p>Chou et carotte à la crème de thym gratiné</p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Fromage blanc / yaourt et tranche de pomme </p>	<p>Pizza Margherita</p> <p> Penne sauce champignons</p> <p>Mozzarella</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Toast et pâté de campagne </p> <p>S/V: Terrine de légumes printaniers</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>S/V: Quiche aux champignons et légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Brie</p> <p>Pain perdue</p>	<p> Salade Coleslaw</p> <p>Cheesburger</p> <p>S/V: Fishburger</p> <p>Pomme rissolées</p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat </p>	<p> Carottes râpées aux 4 épices </p> <p>Fajitas (égrené de bœuf sauce tomate, riz, haricots rouge et dés de tomates)</p> <p>S/V: Fajitas végétarien</p> <p>Tomme grise</p> <p>Smoothie banane, ananas et coco </p>















Nouvelle recette

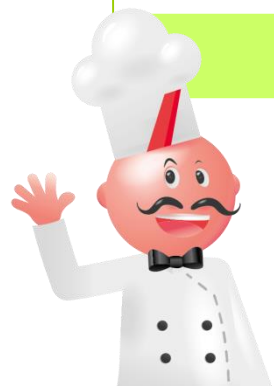
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 14 au 18 octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis rose en salade</p> <p>Palette de porc à la diable S/V: Tortilla pdt et oignons</p> <p>Chou fleur et carottes persillés </p> <p>Edam</p> <p>Flan saveur vanille</p>	<p>Salade de maïs et macédoine</p> <p>Wings de poulet sauce mexicaine S/V: Nugget's de blé</p> <p>Riz et lentilles   </p> <p>Cantal </p> <p>Crème dessert caramel </p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p>Omelette aux champignons</p> <p>Pomme de terre noisette</p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Smoothie à la pomme et ananas </p>	<p>Salade de pdt mimolette</p> <p>Cordon bleu S/V: Galette boulgour, pois chiche emmental</p> <p>Ratatouille</p> <p>Ptit Louis</p> <p>Cake aux poires et chocolat (gâteau d'anniversaire)</p>	<p>Cervelas S/V: Crêpe emmental</p> <p>Couscous aux fruits de mer et poisson  </p> <p>Munster</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Nouvelle recette



Fromage AOP

