

Menus du 29 août au 2 septembre 2022



jeudi

- Melon
- Farfalles
- Sauce bolognaise
- Mimolette
- Glace

vendredi

- Concombres vinaigrette
- Quiche aux fromages
- Salade verte
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

Menus du 5 au 9 septembre 2022

lundi

- Salade Marco Polo*
- Boulettes d'agneau
- Petits pois au bouillon
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

mardi

- Pastèque
- Omelette
- Potatoes
- Brie
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi

jeudi

- Tomates à l'huile d'olives et au basilic
- Colombo de porc
- Riz créole
- Emmental
- Roulé génoise confiture

vendredi

- Salade de pommes de terre*
- Filet de poisson frais Meunière
- Carottes glacées
- Vache qui rit
- Fruit de saison

* Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

* Pommes de terre, cervelas, tomate, cornichons, mayonnaise.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 12 au 16 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres alpins* ●● Pizza au thon et tomates ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de radis râpé ● Bœuf massalé ● Torsades ● Montboissier ●● Yaourt fermier sucré 		<ul style="list-style-type: none"> ● Blé à la provençale* ●● Chipolatas ● Purée pomme de terre ● Tome blanche ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Courgettes et tomates rôties* ● Semoule aux pois chiches ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison

* Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

* Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

* Courgettes, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques.

Menus du 19 au 23 septembre 2022

Le tour de France des régions

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade papillon* ● Escalope de dinde pané ● Carottes persillées ● Camembert ●● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'échalote ● Chili sin carne (lentilles vertes et haricots rouges) ● Riz ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Boulettes de bœuf basquaise ● Pommes de terre Sarladaise* ● Tome Catalane ● Gâteau Basque 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à l'orientale ● Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne ● Duo de haricots ● Edam ● Fruit de saison

*Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

* Pommes de terre, graisse de canard, ail, persil.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 26 au 30 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Lasagnes au bœuf Salade verte Fromage blanc Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Gratin Dauphinois au jambon Cantal Cocktail de fruits au sirop 		<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poisson pané au citron frais Julienne de légumes* Coulommiers Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Ty Pavé végétal estival Salade vinaigrette balsamique Brie Semoule au lait au coulis de fruits rouges

* Courgettes, carottes, céleri rave, crème, ail.

Menus du 3 au 7 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au maïs Sauté de dinde à l'estragon Riz doré Gouda Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Quiche aux 3 fromages Salade verte Petit suisse sucré Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Paupiette de veau sauce charcutière Carottes vichy Edam Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Penne rigate Carbonara de poisson frais Saint Paulin Fruit de saison

* Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 10 au 14 octobre 2022



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Houmous Gratin de macaronis aux légumes* Coulommiers Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc aux pommes Sauté de bœuf aux pousses de bambou Pommes noisettes Tome grise Fromage blanc fermier 		<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Longe de porc rôtie Petits pois cuisinés Emmental Clafoutis aux prunes 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Encornets à l'armoricaine Boullgour Montboissier Fruit de saison

* Haricots rouges, maïs, poivrons, échalotes, vinaigrette.

* Dés de courgettes, sauce tomate, poivrons, oignon, ail.

Menus du 17 au 21 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Tortis multicolores aux dés de tomates et olives Jambon grillé sauce champignons Haricots blancs à la tomate Bûche laitière Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Poulet rôti Haricots verts persillés Camembert Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Parmentier de lentilles Salade verte Mimolette Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois en salade* Blanquette de poisson frais Carottes et riz Petit suisse aromatisé Fruit de saison

* Chou chinois, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.