



LE MENU DE LA SEMAINE


Déjeuner

LUNDI
02/10


Salade de tomates à la ciboulette
Salade de lentilles aux échalotes


Boulettes de bœuf au jus
Épinards à la crème
Macaronis

Vache qui rit

 Ananas tutti frutti
Où
Raisin blanc

MARDI
03/10

Menu végétarien 
Carottes râpées persillées



 Steak soja tomate basilic
Blé aux petits légumes

Cantal 

Glace vanille en bâtonnet
Où
Timbale de glace vanille fraise

MERCREDI
04/10

Salade d'endives, tomates et maïs

 Œufs durs 


Jambon de volaille 

Pommes de terre rissolées

Coulommiers

Fromage blanc nature sucré

JEUDI
05/10

Salade coleslaw 


Cordon bleu de volaille
Haricots verts sautés

Samos


Yaourt nature sucre
Où
Yaourt aromatisé

VENDREDI
06/10

Pâté de foie cornichon

Tiébou dienne
(Colin) 
Riz Créole
Petits pois

Vache Picon

 Pastèque
Où
Pomme golden

LÉGENDE



De saison



Plat végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Tutti Frutti



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

09/10

Salade de céleri rave aux
pommes vertes



Poulet grillé chimichurri
Pommes de terre grenailles rôties
aux herbes

Tomme blanche

Smoothie ananas banane groove

MARDI

10/10

Mais à la zoulou



Chakalaka au curry



Semoule coucous

Pyrénées

Lait gélifié arôme caramel

MERCREDI

11/10

Salade de concombres à la
mangue

Boulettes de veau sauce aux
champignons
Pates penne
Tomate rôtie à l'ail

Camembert

Petit suisse aux fruits

JEUDI

12/10

Salade de patate douce



Chipolatas Merguez
Saucisse de Toulouse
Légumes grillées



Buche du Pilat

Mini beignets sucré

VENDREDI

13/10

Salade de cervelas

Nuggets de poisson et citron
Colin d'Alaska sauce citron
Épinards sauce béchamel
Riz créole

Edam

Fruit de saison du jour



LÉGENDE



De saison



Plat
végétarien



Recette du
chef



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Le Porc Français



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
16/10

Salade mêlée à la tomate
Œufs pochés sur salade



Feuilleté tressé forestière
Petits pois nature

Fromage tendre carré

Verrine de fromage blanc

MARDI
17/10

Menu végétarien
Chou blanc mimolette

Tortis aux légumes



Fromage à tartiner
Petit moulé nature

Le cake doré miel cannelle
Les desserts de ma mamie



MERCREDI
18/10

Salade verte au surimi

Boulettes de bœuf au paprika
Pommes de terre grenailles rôties

Coulommiers



Kiwi

JEUDI
19/10

Salade de penne au thon

Rôti de volaille au jus
Chou-fleur persillé



Gouda

Fruit de saison



VENDREDI
20/10

Céleri rémoulade



Hoki sauce safranée
Riz créole
Carottes sautées



Fromage chanteneige

Spécialité de pommes saveur
biscuit (compote)

LÉGENDE



De saison



Dessert de
ma mamie



Plat
végétarien



Œufs
Plein Air



Pêche
responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
23/10

Tomates persillées




Cordon bleu de volaille
Flageolets

Vache qui rit bio (indiv.)

Yaourt aromatisé

MARDI
24/10

Betteraves mimosa vinaigrette

Chipolatas 
Pommes de terre grenailles rôties

Camembert


Compote de pommes

MERCREDI
25/10

Salade d'endives au jambon et



œufs durs


Aiguillettes de poulet à la crème
Jeunes carottes fondantes

Samos

Beignets au chocolat

JEUDI
26/10

Salade verte mélangée




Raviolis sauce tomate

Crème anglaise

Biscuit galette saint Michel

VENDREDI
27/10

Saucisson à l'ail et cornichons


Poisson pané et citron
Haricots verts sautés

Bûchette lait mélange

Pomme bicolore



LÉGENDE



De saison



Volaille Française



Origine France



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Pêche responsable