



Menu Classique

Du 04 sept. au 10 sept.

Du 11 sept. au 17 sept.

Du 18 sept. au 24 sept.

Du 25 sept. au 01 oct.

LUNDI

Tomate en salade
Tortellini ricotta épinards sauce tomate et râpé
Coulommiers
Compote de pommes **BIO**

Salade de pommes de terre
Chipolatas au jus *
Haricots verts persillés
Lou mirabel
Fruit **BIO** de saison

Salade coleslaw
Filet de colin sauce julienne
Coquillettes
Tomme noire
Fruit **BIO** de saison

Carottes râpées vinaigrette
Boulettes d'agneau sauce orientale
Semoule **BIO**
Vache picon
Compote de poires

MARDI

Salade de pépinettes
Rôti de porc au jus *
Carottes fraîches sautées
Saint paulin
Fruit **BIO** de saison

Melon
Tajine de pois chiches aux légumes
Semoule
Vache qui rit **BIO**
Mousse au chocolat

Oeuf dur mayonnaise
Cordon bleu
Courgettes basquaise
Fromage fondu de Brebis
Donuts

Concombre sauce Bulgare
Nuggets végétal
Pommes paillason et ketchup
Coulommiers
Fruit **BIO** de saison

MERCREDI

Macédoine mayonnaise
Sauté de veau sauce safrané
Semoule **BIO**
Yaourt nature sucré
Fruit **BIO** de saison

Radis croc'sel
Sauce bolognaise
Pâtes **BIO**
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Salade de saison
Sauté de boeuf bourguignon
Pommes vapeur
Chanteneige
Fruit **BIO** de saison

Salade de brocolis au sésame
Filet de colin sauce provençale
Purée de pommes de terre
Fromage blanc aromatisé
Fruit **BIO** de saison

JEUDI

Betteraves en salade
Filet de Colin sauce Armoricaïne
Riz camarguais
Vache picon
Flan chocolat

Crêpe au fromage
Rôti de dinde à l'italienne
Brocolis persillés
Chanteneige
Flan vanille

Céleri râpé **BIO** vinaigrette
Pavé fromager
Choux fleurs persillés
Yaourt nature
Gâteau au yaourt du chef

Salade de pois chiches marocaine
Rôti de porc aux olives *
Haricots verts persillés
Edam
Flan vanille nappé caramel

VENDREDI

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries





MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 22 OCTOBRE 2023

Menu Classique






Du 02 oct. au 08 oct.

Du 09 oct. au 15 oct.

Du 16 oct. au 22 oct.

LUNDI

Salade de choux fleurs
Filet de colin à l'estragon
Pommes de terre sautées
P'tit cottentin nature
Compote de pommes **BIO**

 Tortillas et houmous
 Dahl de lentilles corail
 Riz camarguais **BIO**
 Yaourt nature **BIO**
 Fruit de saison




Taboulé
Rôti de porc au jus *
Carottes fraîches sautées
Edam
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Boulettes de bœuf au jus
Choux braisés
Saint paulin
Mousse au chocolat

 Betteraves en salade
Merguez à l'orientale
Pâtes tricolores
Mimolette
Beignet à la framboise







Salade verte **BIO**
Tortellini ricotta épinards sauce tomate + râpé
Emmental
Liégeois au chocolat



MERCREDI

JEUDI

Tomate en salade
Sauté de boeuf aux oignons
Ratatouille et riz
Petit suisse sucré
Fruit **BIO** de saison

 Cake du chef à la tomate
 Assortiment de viandes (choucroute) *
 Choux (choucroute) et pommes vapeur
Plateau de fromages
 Fruit **BIO** de saison








Macédoine mayonnaise
Cabillaud sauce provençale
Riz pilaf
P'tit cottentin nature
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Mousse de foie *
Tortillas pomme de terre et oignons
Légumes façon wok
Yaourt nature **BIO**
Fougasse à la fleur d'oranger du chef

 Friand au fromage
 Rillettes de thon
 Légumes en bâtonnet
 Tartare nature
 Mousse au chocolat

Salade de coquillettes
Paupiette de veau au jus
Chou fleur à la béchamel
Brie
Fruit **BIO** de saison



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

