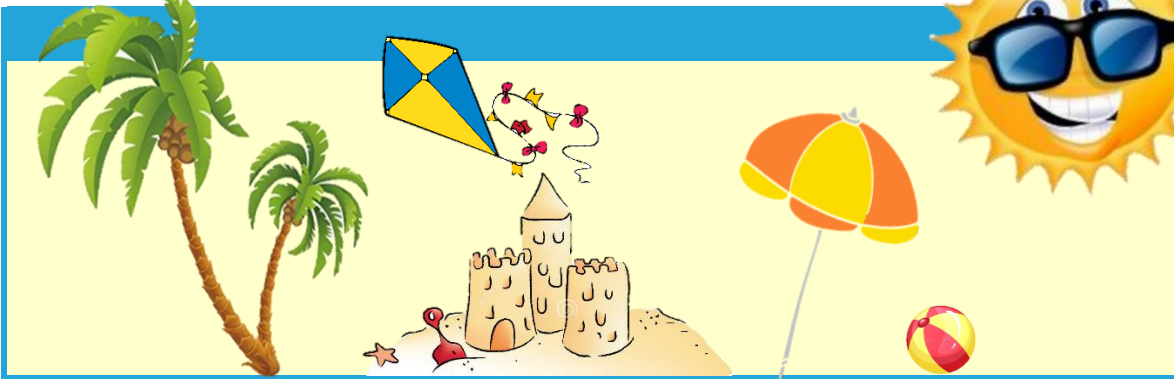


Menus du 29 août au 2 septembre 2022



jeudi	
●	Melon
●	Torsades
●	Sauce bolognaise
● ●	Glace

vendredi	
●	Concombres et crème à l'aneth
● ●	Cake au chèvre
●	Salade verte
●	Fruit de saison

Menus du 5 au 9 septembre 2022

lundi	
● ●	Salade Marco Polo*
● ●	Boulettes d'agneau
●	Poêlée de légumes
●	Fruit de saison

mardi	
●	Pastèque
●	Omelette
● ●	Pommes de terre rissolées
●	Yaourt fermier aromatisé

mercredi	
●	Sauté de veau à la dijonnaise
● ●	Purée de brocolis
●	Fromage
●	Fruit de saison

jeudi	
● ●	Tomates mozzarella, huile d'olives au basilic
●	Colombo de porc
●	Riz créole
● ●	Millefeuille confiture

vendredi	
● ●	Salade de pommes de terre*
●	Blanquette de la mer
●	Carottes glacées
●	Fruit de saison

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

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

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 12 au 16 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Concombres alpins* Pizza au thon mozzarella et tomates Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis râpé Bœuf massalé Torsades Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce poivron Pommes vapeur Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la provençale* Galette saucisse Salade verte Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Courgettes et tomates rôties* Semoule aux pois chiches Fruit de saison

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

* Blé, tome noire, 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* Émincé de dinde sauce suprême Carottes persillées Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates aux dés de féta et échalote Chili sin carne (lentilles vertes et haricots rouges) Riz Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Râgout de porc à l'ananas Courgettes sautées et macaronis Fromage Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Boulettes de bœuf basquaise Pommes de terre Sarladaise* Gâteau Basque 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Filet de poisson frais sauce moutarde à l'ancienne Duo de haricots Yaourt fermier sucré

*Farfalles, mimolette, 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, œuf
- 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"> Lasagnes au bœuf Salade verte Fromage blanc fermier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin Dauphinois au jambon Cantal Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette Ratatouille et blé tendre Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poisson pané au citron frais Julienne de légumes* Semoule au lait au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Ty Pavégétal estival Salade vinaigrette balsamique Vache picon Gâteau d'anniversaire

* 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 gouda et maïs Sauté de dinde à l'estragon Riz doré Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Quiche aux 3 fromages Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate farçie Semoule au bouillon de tomates Fromage Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Paupiette de veau sauce charcutière Carottes vichy Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Penne rigate Carbonara de poisson frais Montboissier 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 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 10 au 14 octobre 2022

LA SEMAINE DU GOÛT

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Encornets à l'armoricaine ● Boulgour ● Chantailou ail et fines herbes ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade mexicaine* ● Longe de porc rôtie ● Petits pois cuisinés ● Clafoutis aux bigarreaux 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates ● Fajitas à la volaille ● Salade verte ● Entremets à la pistache 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème ciboulette ● Sauté de bœuf aux pousses de bambou ● Pommes noisettes ● Fromage blanc fermier 	<ul style="list-style-type: none"> ● Houmous ● Gratin de macaronis ● aux légumes* ● 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"> ● ● Salade multicolore ● Jambon grillé sauce champignons ● Haricots verts persillés ● ● Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poulet rôti ● Haricots blancs à la tomate ● Carré président ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux raisins ● Steak haché ● ● Gratin de choux fleurs béchamel ● ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Parmentier de lentilles ● Salade verte ● Mimolette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Chou chinois en salade* ● Blanquette de poisson frais ● ● Carottes et riz ● ● Gâteau d'anniversaire

* Tortis multicolores, dés de tome grise, de tomates et d'olives, vinaigrette.

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

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.