

Menus de la Semaine du 4 au 8 Novembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes	Endives	Taboulé	Salade verte vinaigrette aux deux moutardes	Pommes de terre au thon
Nuggets	Blanquette de veau	Echine de porc Sauce dijonnaise	Aiguillettes de poulet Sauce crème et fines herbes	Cordon bleu
Riz et son jus	Pommes de terre rissolées	Lentilles	Gratin de chou-fleur	Haricots verts
Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit	Compote allégée pomme	Crème dessert à la vanille	Mandarinier	Milk shake poire cassis

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté en croûte	Cake au jambon sauce fromage blanc ciboulette	Carotte râpées au citron	Salade verte vinaigrette aux herbes	
Sauce 3 fromages	Rôti de bœuf froid	Sauté de dinde au romarin	Parmentier de poisson à l'huile d'olive	
Pâtes	Haricots plats à l'ail	Épinards béchamel		
Yaourt	Fromage	Fromage		
Fruit	Fruit	Gâteau d'anniversaire	Milk shake à la vanille	

FERIE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre	Bouillon du pot-au-feu et petites pâtes	Cake Germanic (saucisse moutarde) 	Œuf dur mayonnaise 	Potage de brocolis
Escalope de dinde à la crème	Pot au feu (paleron de bœuf et ses légumes (navets, carottes, poireaux, pommes de terre, ...)) 	Omelette aux fines herbes	Tajine de colin fruits de mer et citron confit 	Sauce légumes du Sud
Haricots verts persillés		Riz créole	Semoule	Pâtes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Emmental râpé
Beignet au chocolat	Fruit	Rose des sables	Fruit	Brownie

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw 	Salade verte vinaigrette balsamique 	Cubes de betteraves 	Soupe Dubarry 	Carottes râpées à l'aneth 
Rôti de porc  Sauce dijonnaise	Ragoût de lentilles et légumes 	Sauté de bœuf au curry 	Patata chili 	Filet de colin lieu Sauce citron 
Macaronis 		Riz créole		Brocolis et blé pilaf
Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit 	Crumble à la poire et aux amandes 	Flan pâtissier 	Salade de fruits frais piquante 	Compote allégée pomme fraise

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 2 au 6 Décembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives sauce crème citronnée  Bouchée paysanne	Cake sarrasin au thon et sauce fromage blanc citronnée   Sauté de dinde Sauce forestière 	Macédoine sauce à la mayonnaise	Salade verte vinaigrette au vinaigre de cidre  Tartiflette 	Betteraves  Crispidor au fromage 
Riz créole 	Duo de carottes	Bouquetière de légumes		Coquillettes 
Fromage	Yaourt 	Fromage	Pas de fromage	Fromage
Flan saveur chocolat	Fruit 	Chou chantilly	Fromage blanc au miel	Mannala

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 9 au 13 Décembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé à la menthe	Pâté de campagne	Tartine à la Normande pomme camembert	Potage cresson	Chou blanc
Hachis parmentier de potiron et lentilles corail à la minute	Steak haché Sauce ketchup	Gigot d'agneau rôti à l'ail	Filet de hoki Sauce cumin	Aiguillettes de poulet Sauce estragon
Fromage	Fromage	Flageolets	Semoule	spätzle
Lacté chocolat	Pain perdu aux pommes	Yaourt	Yaourt	Fromage
		Fruit	Gâteau d'anniversaire	Compote pomme poire

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 16 au 20 Décembre 2019

Toutes les crudités sont épluchées, râpées ou coupées en cuisine. Les épluchures sont revalorisées en compost directement sur la cuisine. Toutes les vinaigrettes sont faites maison avec oignons ou échalotes fraîches, huile, vinaigre, ...



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre en salade	Carottes râpées au citron	Pizza aux olives	Salade de mâche croûtons et chèvre vinaigrette huile d'olive	Velouté de légumes
Nuggets de blé	Saucisses de Strasbourg	Haché de veau aux herbes	Piccatas de pintade mariné Sauce crème ail et fines herbes	Marmite de poisson Sauce persane
Choux fleur béchamel	Lentilles	Haricots beurre à l'ail	Pommes de pin	Carottes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
Fruit	Fruit	Rose des sables	Bûche chocolat	Muffin

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

