SEMAINE DU lundi 2 septembre 2024

Menu validé par notre diététicienne Hélène

	lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	mercredi 4 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
ENTREES	Salade de tomate oignons rouges	Courgettes râpées parmesan	Salade Espagnole	Œufs bio mayonnaise	Taboulé orientale maison
	Haricots verts aux olives	Macédoine sauce légère	Rillettes de poisson et croûtons	Salade composée	Gaspacho de melon vert
PLAT CHAUD	Cordon bleu	Steak haché VBF	Rôti de porc froid	Omelette Basquaise	Pavé de colin MSC aux citrons vert
	Emincé de poulet au paprika	Sauce vigneronne			
FECULENT LEGUME	Gros coude	Pomme campagnarde	Salade de pépinettes	Riz pilaf	Boulgour
	Poêlée ratatouille	Tomate provençale	Duo céleri carottes râpées	Poivronnade maison	Epinard à la crème
LAITAGE	Tomme de blanche	Camembert	Petit suisse sucré	Yaourt sucré fermier	Yaourt arômatisé fermier
DESSERT	Brunoise de pastèque	Barre glacée	Tarte aux fruits	Flognarde aux poires	
	Crème dessert chocolat	Flanby caramel		Smoothie fruits rouges	Corbeille de fruits de saison

	ŒUFS	MOUTARDE	ARACHIDE	LAIT	CRUSTACE	LUPIN	GLUTEN	POISSON	SESAME	SULFITE	SOJA	MOLLUSQUE	CELERI	FRUIT A COQUE
ALLERGENES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ENTREE		✓												
		✓												
PLAT CHAUD	✓			✓		✓								
FECULENT LEGUME	✓					✓								
LAITAGE				✓										
DESSERT														

SEMAINE DU lundi 9 septembre 2024 vendredi 13 septembre 2024

Menu validé par notre diététicienne Hélène

	lundi 9 septembre 2024	mardi 10 septembre 2024	mercredi 11 septembre 2024	jeudi 12 septembre 2024	vendredi 13 septembre 2024
ENTREES	Concombre tomate maïs	Betteraves pomme de terre	Tarte fine tomate pesto	Radis beurre	Carottes râpées
	Feuilleté au fromage	Rosette cornichon		Salade composée	Gaspacho Andalou
PLAT CHAUD	Colombo d'émincé de poulet	Tortellinnis aux légumes du soleil	Poitrine de veau confites aux herbes	Echine de porc rôti aux aulx	Gratin de pomme de terre au saumon MSC
FECULENT LEGUME	Blé pilaw		Pomme grenaille	Riz pilaf	
	Brocolis poêlés	Courgettes rôtie aux herbes	Tian de légumes	Tomates confites	Haricots verts aux échalotes
LAITAGE	Yaourt sucré fermier	Vache qui rit	Yaourt arôme	Brie AOP	Yaourt arôme ferm
DESSERT		Eclair au chocolat	Panna cotta caramel beurre salé	Bras de Vénus	Tarte coco
	Corbeille de fruits de saison	Salade de fruits		Pêche rôtie	mpote de pommes maison

	ŒUFS	MOUTARDE	ARACHIDE	LAIT	CRUSTACE	LUPIN	GLUTEN	POISSON	SESAME	SULFITE	SOJA	MOLLUSQUE	CELERI	FRUIT A COQUE
ALLERGENES														
ENTREE														
PLAT CHAUD														
FECULENT LEGUME														
LAITAGE														
DESSERT														

SEMAINE DU lundi 16 septembre 2024 vendredi 20 septembre 2024

Menu validé par notre diététicienne Hélène

	lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	mercredi 18 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024
ENTREES	Coleslaw maison	Œufs dur sauce tartare	Tatin de melon	Tartare de courgette	Emincé de concombre à la féta
	Salade Lyonnaise	Brunoise de betteraves aux myrtilles	0	Moelleux de courgettes cœur coulant	Salade poivrons pois chiche bio
PLAT CHAUD	Nugget's de plein filet de poulet	Emincé de porc aux poivrons	Sauté de veau façon navarin	Lasagne de courgette bolognaise	Tonnelle aurore
	Filet de dinde chasseur	0	0	Crumble de poisson aux courgettes	0
FECULENT LEGUME	Pomme de terre rissolées	Semoule	Trio de céréales	0	Julienne de légumes fondantes
	Champignons persillées	Haricots d'Espagne aux échalotes	Légumes navarin	Frites de courgettes	Riz safrané
LAITAGE	Yaourt arôme fermier	St Nectaire AOP	Ptit louis coque	Gouda	Emmental AOP
DESSERT	Mousse framboise	Salade de melon à la menthe	Tarte abricot amandine	Flan sucré	Cône glacé
	Tarte Normande	Gratin de poire aux amandes	0	Cake choco-courgette	0

	ŒUFS	MOUTARDE	ARACHIDE	LAIT	CRUSTACE	LUPIN	GLUTEN	POISSON	SESAME	SULFITE	SOJA	MOLLUSQUE	CELERI	FRUIT A COQUE
ALLERGENES														
ENTREE														
PLAT CHAUD														
POISSON														
FECULENT LEGUME														
LAITAGE														
DESSERT														

SEMAINE DU lundi 23 septembre 2024 vendredi 27 septembre 2024

Menu validé par notre diététicienne Hélène

	lundi 23 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	mercredi 25 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024
ENTREES	Emincé de chou	Céleri remoulade	Tartine de berger au miel	Tresse fromagère	Jambon beurre
	Tartare de courgette au herbes	Salade fraîcheur	Salade d'aubergine	Salade grand-mère	Taboulé de chou-fleur
PLAT CHAUD	Boule de bœuf	incé de volaille coco curry	Couscous poulet mergez	Bar à pâtes	Colin MSC à la Bordelaise
	Sauce tomate	0	0	Crème de saumon ou Carbonara	0
FECULENT LEGUME	Purée de pomme de terre	Petit pois à la française	Semoule	Poêlée ratatouille maison	Riz pilaf
	Poêlée wok	ottes rôties au thym	Mélanges de légumes couscous	0	Epinards crèmés
LAITAGE	Tartare ail fines herbes	Yaourt sucré fermier	Fromage blanc sucré	Yaourt arôme	Camembert AOP / AOC
DESSERT	0	Crumble pomme	Tartelette praline	Quatre quart poire	Pomme au caramel
	Corbeille de fruits de saison	Soupe agrume miel épices	0	Salade de fruits	Ile flottante

	ŒUFS	MOUTARDE	ARACHIDE	LAIT	CRUSTACE	LUPIN	GLUTEN	POISSON	SESAME	SULFITE	SOJA	MOLLUSQUE	CELERI	FRUIT A COQUE
ALLERGENES														
ENTREE														
PLAT CHAUD														
FECULENT LEGUME														
LAITAGE														
DESSERT														

SEMAINE DU lundi 30 septembre 2024 vendredi 4 octobre 2024

Menu validé par notre diététicienne Hélène

	lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	mercredi 2 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
ENTREES	Salade tomate mozza basilic	spacho betterave chèvre ciboulette	Salade Caesar	Pâté en croûte cornichons	Carottes râpées aux raisins secs
	Macédoine de légume sauce cocktail	Salade œuf dur mais	0	Salade de haricots thon tomate	Poireaux vinaigrette
PLAT CHAUD	k haché sauce brune	t de cuisse de poulet jus au thym	Chipolatas	Croziflette	Beignet de calamars
	Steak du boucher aux échalotes	0	0	0	Calamar à l'armoricaine
FECULENT LEGUME	Frites / Potatoes	Semoule	Polenta au parmesan	0	Spaghettis
	colis aux amandes	usseline de carottes	Tian de légumes	Fenouil braisés	Flan courgette
LAITAGE	Yaourt fermier arômatisé	Buche de chèvre	Faisselle	Cantal bio	Yaourt sucré fermier
DESSERT	Ananas frais	Flan pâtissier	Petit pot de crème au chocolat	Salade de fruits fraîche	0
	Choco trésor	Compote pomme maison	0	Brownie	Corbeille de fruits de saison

	ŒUFS	MOUTARDE	ARACHIDE	LAIT	CRUSTACE	LUPIN	GLUTEN	POISSON	SESAME	SULFITE	SOJA	MOLLUSQUE	CELERI	FRUIT A COQUE
ALLERGENES														
ENTREE														
PLAT CHAUD														
FECULENT LEGUME														
LAITAGE														
DESSERT														

SEMAINE DU lundi 7 octobre 2024 vendredi 11 octobre 2024

Menu validé par notre diététicienne Hélène

	lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
ENTREES	Emincé de chou aigre doux	Coleslaw	Tartare concombre tomate maïs	Lentille mimosa	Pizza au fromage
	Pomme de terre à la Lyonnaise	Batavia pomme noix	Tapenade de carottes	Radis beurre	Rillette de sardine
PLAT CHAUD	Jambon rôti au miel	Tchoutchouka	Moussaka	Rôti de bœuf au cidre	Eglefin sauce madras
	0		0	0	0
FECULENT LEGUME	Trio de céréales	0	Riz créole	Macaronis	Boulgour safrané
	Gratin chou fleur	Pommes sautées	0	Carottes Vichy	Gratin de poireaux
LAITAGE	Yaourt fermier arômatisé	Petit suisse fruité	Yaourt sucré	Brie AOP	Yaourt fermier sucré
DESSERT	Liégeois vanille	Roulé à la confiture	Fondant chocolat	0	Salade de fruits
	Poire au chocolat	Cocktail de fruit	0	Corbeille de fruits de saison	Pain perdu vanillé

	ŒUFS	MOUTARDE	ARACHIDE	LAIT	CRUSTACE	LUPIN	GLUTEN	POISSON	SESAME	SULFITE	SOJA	MOLLUSQUE	CELERI	FRUIT A COQUE
ALLERGENES														
ENTREE														
PLAT CHAUD														
FECULENT LEGUME														
LAITAGE														
DESSERT														

SEMAINE DU lundi 14 octobre 2024 vendredi 18 octobre 2024

Menu validé par notre diététicienne Hélène

	lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	mercredi 16 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024
ENTREES	Tomate à la russe	Œuf bio mimosa	Cake provençale	Salade d'endives pomme emmental	Velouté de potiron
	Crémeux de petit pois	Taboulé aux légumes de saison	Concombre maïs oignons rouge	Poireaux vinaigrette	Salade composée
PLAT CHAUD	Escalope de poulet	n de gnocchis pesto emmental	Paleron façon pot au feu	Emincé de porc à la diable	Nugget's de poisson
	0	0	0	0	dock MSC au beurre blanc
FECULENT LEGUME	Coquillette beurre	0	ottes, navets, chou vert	Semoule	Riz pilaf au curry
	Gratin de brocolis	Tranches de courges rôties	Pomme de terre	Poêlée de légumes	lée d'haricots verts oignons rouges
LAITAGE	Emmental AOP	urt arôme f	Fromage blanc	Yaourt sucré	Tome de Savoie IGP
DESSERT	Beignet au pomme	Gâteau Pomme de terre chocolat	Brioche Portugaise	Pomme au four	0
	0	Salade d'ananas	0	Ile flottante aux pralines	Corbeille de fruits de saison

	ŒUFS	MOUTARDE	ARACHIDE	LAIT	CRUSTACE	LUPIN	GLUTEN	POISSON	SESAME	SULFITE	SOJA	MOLLUSQUE	CELERI	FRUIT A COQUE
ALLERGENES														
ENTREE														
PLAT CHAUD														
FECULENT LEGUME														
LAITAGE														
DESSERT														