

Menus communs 2022 / 5 composantes

Le 1^{er} et 2 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix				Melon charentais Salade verte Vinaigrette moutarde	Salade de blé et concombre à la menthe Taboulé
Plat protidique				Nuggets De poulet Sauce au Trois Fromages	Roti de Porc Duo de poisson sauce curry
Sa garniture				Penne Ratatouille à la niçoise	Carottes Vichy Pommes de terre lamelles
Produits laitiers au choix				Emmental Mimolette	Yaourt nature Yaourt aromatisé
Desserts au choix				Compote pomme-fraise Compote pomme-ananas Allégées en sucre	Fruit au choix



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 5 au 9 septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte aux croûtons Concombre en rondelles vinaigrette moutarde	Salade de betteraves rouges Macédoine vinaigrette moutarde	Salade de tomates Carottes râpées vinaigrette au basilic	** Menu de la rentrée ** Tranche de pastèque Melon charentais	Rillettes de canard Pâté de volaille et cornichon
Plat protidique	Emincé de bœuf sauce miroton (oignon, poivre, sel, tomate) Tajine marocain pois chiche	Boulette Vegetarienne a la Tomate Cuisse de Poulet Roti	Rôti de dinde sauce provençale Omelette	Bifteck haché charolais au jus Hoki sauce Basquaise	Colin d'Alaska sauce citron Emincé de poulet au jus
Sa garniture	Semoule Légumes Couscous	Riz Pilaf Brocolis	Courgettes Boulgour	Pommes smile Haricots verts persillés	Coquillettes Navets sautés
Produits laitiers au choix	Bûche lait de mélange Coulommiers	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Saint Nectaire AOP Saint Paulin	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Fromage frais Cantafrais	Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits
Desserts au choix	Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille	Fruit au choix	Beignet aux pommes	Smoothie pomme, pêche	Fruit au choix



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée












Plat végétarien





Produit de la mer durable


Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 12 au 16 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de Tomates Concombres	Melon jaune Salade de Mais et Cœurs de Palmier vinaigrette moutarde	Pizza tomate, emmental, mozzarella Rillettes	Carottes Rapées Salade de courgettes, tomate et ciboulette Vinaigrette au curry 	***Amuse-bouche : Vieux gouda (pétale) *** Concombre en rondelles Chou chinois vinaigrette moutarde
Plat protidique	Cordon bleu de volaille Pavé de Colin sauce Citron	Dés de poisson blanc  sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)  Saucisse de Strasbourg	Œuf à la florentine   Côte de porc sauce moutarde	Couscous de légumes, fèves de soja et semoule  Boulettes de Mouton	Omelette au Fromage Colin d'Alaska  pané au riz soufflé
Sa garniture	Carottes au jus de légumes Pommes de terre vapeur	Macaroni Jardiniere de légumes	Epinards Riz Pilaf	Semoule Légumes	Purée de pommes de Terre Ratatouille à la niçoise
Produits laitiers au choix	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature	Gouda Cantal AOP 	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Fromage frais Fraidou Fromage fondu Vache qui rit	Tomme blanche Pointe de brie
Desserts au choix	Fruit au choix	Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur vanille	Fruit au choix	Fruit au choix	Cake au chocolat 


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée











 Plat végétarien


 Produit de la mer durable


Menus communs 2022 / 5 composantes

 Du 19 au 23 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Œuf dur  et mayonnaise Radis Beurre	Salade de tomates Tranche de pastèque	Céleri vinaigrette Champignons frais émincés Sauce crème ciboulette 	*** Les pas pareilles*** Tartinable chèvre poivron rouge basilic 	Salade verte Concombre en rondelles vinaigrette moutarde
Plat protidique	Dauphinois de courgettes au basilic  Saucisse de Toulouse*	Emincé de bœuf  Sauce aux olives Filet de Hoki	Merlu  portion filet sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres) Blanquette de veau	Nuggets de poulet Jambon blanc	Boulette de mouton sauce façon orientale Emincé de thon sauce à l'armoricaine
Sa garniture	Duo de courgettes Blé a la Provençale	Chou-fleur Coquillettes	Riz Carottes à l'ail	Purée de pommes de terre Petits pois	Semoule Aubergines grillées
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Fromage frais Tartare Fromage frais Petit Cotentin	Pont l'Evêque AOP  Montcadi croûte noire	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Coulommiers Bûche lait de mélange
Desserts au choix	Fruit au choix	Choux à la crème Eclair parfum chocolat	Ile flottante Liégeois chocolat	Fruit au choix	Compote de pommes Compote de pommes et cassis Allégées en sucre

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée










Plat végétarien




Produit de la mer durable


Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 26 au 30 septembre 2022


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis roses et beurre Pomelo et sucre Taboulé	Betteraves Tartine de Sardines Salade de pommes de Terre	Crêpe à l'emmental Acras de morue	Carottes rapées Chou rouge vinaigrette à l'huile de colza citron 	Houmous pois chiches et petits pois Betteraves rouges vinaigrette moutarde
Plat protidique	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé, quartier de citron Bolognaise de canard	Quenelle sauce végétale  champignons crémé Sauté de porc sauce caramel	Rôti de bœuf  Tarte au Fromage 	Sauté de dinde sauce au thym Filet de Hoki	Boulgour aux brocolis et haricots rouges  Beignets de Mozarella
Sa garniture	Torsades Navets sauce tomate	Riz a la Mexicaine Carottes bâtonnets	Purée de potiron et pommes de terre Salade verte	Haricots Beurre Frites	Boulgour Brocolis
Produits laitiers au choix	Edam Saint Paulin	Pointe de brie Carré	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais Saint môret	Fromage blanc sucré différemment : Sucre, sucre roux ou miel
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait Lacté saveur vanille	Fruit au choix	Fruit au choix	Gâteau aux pommes 	Fruit au choix



Produit issu de l'Agriculture Biologique




Cuisiné par nos équipes




Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée









Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 3 au 7 octobre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Velouté de Patates Douces Concombres 	Endives aux croutons Pomelo et sucre Betteraves	Salade de tomates Salade verte vinaigrette aux herbes 	*** Les pas pareilles*** Tartinable carotte, pois chiche, sésame, menthe 	Carottes râpées Céleri rémoulade
Plat protidique	Merguez Pavé de Coin sauce Safrané	Merlu  portion filet sauce oseille Bœuf braisé sauce tomate	Clafoutis de brocolis pdt et mozzarella  Sauté de dinde sauce forestière	Rôti de porc * au jus Omelette  à l'emmental	Poisson blanc  pané croustillant et citron Paupiette de veau jus aux oignons
Sa garniture	Semoule Légumes Couscous	Ratatouille Riz Pilaf	Bouquet de légumes Mélange 5 céréales	Courgettes Pommes de terre sautées	Farfalles Fenouil à la tomate
Produits laitiers au choix	Camembert Coulommiers	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits	Gouda Cantal AOP 
Desserts au choix	Fruit au choix	Compote de pommes et abricots Compote de pommes et framboises Allégées en sucre	Gaufre liégeoise Gaufre nappée au chocolat	Fruit au choix	Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 10 au 14 octobre 2022



La Semaine des saveurs : les saveurs méditerranéennes



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	** Maroc ** Samoussa de légumes Tchouchouca	** Turquie ** Carottes et chou-blanc sauce blanche	** Italie ** Crème mascarpone au pesto rouge et gressin	** Espagne ** Tortilla de pommes de terre et oignons	** France ** Rillettes de sardine et céleri sur pain navette
Plat protidique	Tajine marocain végétarien <i>(carottes, pois chiches, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous)</i> Cuisse de poulet sauce marocaine	Pain pita Kebab (émincé de dinde) Pita boulette de sarrasin lentilles	Bolognaise de bœuf (charolais) Frittata pommes de terre, basilic et chèvre	Paella Timbale de riz à l'espagnole	Bœuf sauce façon gardiane Hoki sauce Marseillaise
Sa garniture	Semoule Légumes couscous	Frites au four Salade verte	Coquillettes Brocolis	Haricots verts Riz	Petits pois Pommes boulangères
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Fromage frais Petit moulé Fromage frais Petit moulé ail et fines herbes	Mozzarella et fromage type parmesan	Tomme blanche Bûche lait de mélange	Bleu AOP Saint Nectaire AOP
Desserts au choix	Salade d'oranges à la cannelle	Fromage blanc au miel et ses amandes effilées	Assiette de raisins (blanc & noir)	Fruit au choix	Gâteau au citron

Produit issu de
l'Agriculture Biologique

Cuisiné par nos équipes

Œuf de poule élevée en
plein air

Appellation d'Origine Protégée











Plat végétarien


Produit de la mer durable


Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 17 au 21 octobre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg vinaigrette Pomelo et sucre Salade mexicaine	Taboulé Salade de boulgour, tomates et poivrons  Endives en Salade	Champignons frais émincés sauce crème ciboulette Panais rémoulade aux pommes	Carottes râpées Céleri rémoulade Crêpes au Fromages	Potage de légumes variés  (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)
Plat protidique	 Chili sin carné et riz Poulet Roti	Cordon bleu de volaille Sauté de porc sauce dijonnaise	Roti de Boeuf Clafoutis patate douce, pommes de terre et mozzarella 	Saucisses chipolatas * Pavé de Colin	Brandade de poisson  Colombo de Dinde
Sa garniture	Riz Fondue de poireaux	Cordiale de légumes Lentilles Mijotées	Blé Chou-fleur persillé	Frites Haricots beurre à la tomate	Pates Duo de carottes
Produits laitiers au choix	Coulommiers Pointe de brie	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fourme d'Ambert  AOP Saint Paulin	Fromage frais Petit Cotentin Fromage frais Saint môtret	Petit fromage frais nature Petit fromage frais aux fruits
Desserts au choix	Smoothie abricot pomme banane 	Fruit au choix	Compote de pommes Compote tous fruits Allégées en sucre	Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur chocolat	Fruit au choix


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée












 Plat végétarien


 Produit de la mer durable


Menus communs 2022 / 5 composantes


Du 24 au 28 octobre 2022 - Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de Mais Crêpe à l'emmental	Salade verte Emincé d'endives Vinaigrette 	Saucisson à l'ail* Pâté de volaille et cornichon	Chou blanc Chou rouge Vinaigrette moutarde	Velouté de potiron à la vache qui rit 
Plat protidique	Emincé de Bœuf sauce Stroganoff   Curry de légumes et pommes de terre	Sauté de Veau Marengo  Thon tomate basilic	Hoki  sauce basilic Boulette de Mouton	Emincé de dinde sauce crème champignons Omelette au Fromage	Bolognaise de canard Sauce 3 fromages (bleu, mozzarella et fromage italien) 
Sa garniture	Julienne de légumes Pommes de terre vapeur	Riz Petits pois	Semoule Légumes	Purée de patates douces Haricots verts	Macaroni Gratin de légumes d'hiver
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Montboissié Edam	Carré Camembert	Saint Paulin Tomme grise	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature
Desserts au choix	Fruit au choix	Crème dessert au caramel Liégeois saveur chocolat	Fruit au choix	Brownie mexicain  (à base de haricots rouges)	Fruit au choix


 Produit issu de
l'Agriculture Biologique


 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en
plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Menus communs 2022 / 5 composantes

Le 31 octobre 2022 - Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg et dés de mimolette vinaigrette gourmande à la carotte 				
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce fromage frais Cantadou, agrume et potiron 				
Sa garniture	Nuggets à l'emmental Carottes Pommes de terre quartier persillées				
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé Yaourt nature				
Desserts au choix	Millefeuille				



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable