



# Menus de la Semaine du 8 au 12 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque et melon <b>ET</b> Potage de légumes	Friand au fromage* <b>ET</b> Potage de légumes	Salade verte <i>Vinaigrette balsamique</i> <b>ET</b> Potage de légumes	Chou blanc et mortadelle <b>ET</b> Potage de légumes	Tomate aux olives <b>ET</b> Potage de légumes
Aiguillettes de poulet <i>Sauce tandoori</i>	Filet de merlu grillé	Burger de veau <i>Sauce barbecue</i>	Rôti de bœuf au jus 	Lasagnes à la bolognaise gratinées 
Blé	Carottes au jus	Purée de pommes de terre	Duo de courgettes, riz, béchamel au parmesan	Fraidou
St Paulin	Fromage blanc et sucre de canne 	Edam  Fromage blanc <i>Marmelade framboise poivron</i>	Vache qui rit	Fruit de saison
Compote pomme banane	Fruit de saison	<b>Goûters</b>		
Yaourt aromatisé	Lacté au chocolat	Pain au chocolat	Pain au lait et chocolat	Petits filous aux fruits
Flibustier	Madeleine	Yaourt à boire	Briquette jus de fruits	Galettes bretonnes

Nos plats sont élaborés en cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 15 au 19 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Acras* et salade verte <b>ET</b> Potage de légumes	Pastèque <b>ET</b> Potage de légumes	Concombres mimolette <b>ET</b> Potage de légumes	Taboulé/Tomate <b>ET</b> Potage de légumes	Melon <b>ET</b> Potage de légumes
Steak haché <i>Sauce barbecue</i>	Torti carbonara	Rôti de dinde <i>Sauce miel poivrons</i>	Escalope de porc grillée 	Oeufs durs mayonnaise Et jambon
Petits pois et carottes	Tomme blanche	Ratatouille et semoule	Gratin de chou-fleur	Salade de pommes de terre
Tomme grise	Milk shake fraise banane 	Cantadou ail & fines herbes	Yaourt aromatisé	Crème dessert au caramel
Fruit de saison		Fruit de saison		
Lacté saveur vanille	Yaourt nature sucré	<b>Goûters</b>		
Mini-cake à la fraise	Gâteau au chocolat	Brioche aux pépites	Pain et kiri	Gaufre liégeoise
		Briquette de lait chocolaté	Jus de fruits	Compote gourde

Nos plats sont élaborés en cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 22 au 26 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne et cornichon <b>ET</b> Potage de légumes	Concombres à la crème <b>ET</b> Potage de légumes	Melon <b>ET</b> Potage de légumes	Macédoine mayonnaise <b>ET</b> Potage de légumes	Salade mêlée <b>ET</b> Potage de légumes
Parmentier de bœuf à la carotte	Emincé de veau <i>Sauce aigre douce</i>  Riz	Couscous garni (poulet, boulette au bœuf)	Sauté de dinde	Rôti de bœuf et ketchup 
Camembert	Cantal  <i>et pain de campagne</i> 	Fraidou 	Coquillettes	Courgettes à la provençale
Fruit de saison	Compote pomme banane	Milk shake à la vanille	Yaourt nature sucré	Coulommiers 
		<b>Goûters</b>	Fruit de saison	Cake pêche menthe 
Beignet à la framboise	Céréales	Croissant	Pain et Nutella	Yaourt aromatisé
Yaourt aromatisé	Lait	Lacté au chocolat	Briquette de jus de fruits	Galettes bretonnes

Nos plats sont élaborés en cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien





Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 29 juillet au 2 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate mimolette <b>ET</b> Potage de légumes	Tomates cerises <b>ET</b> Potage de légumes	Carottes râpées <b>ET</b> Potage de légumes	Risetti à la tomate <b>ET</b> Potage de légumes	Salade verte <i>Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</i> <b>ET</b> Potage de légumes
Escalope de dinde grillée	Tajine de bœuf 	Filet de hoki <i>Sauce portugaise</i>	Aiguillettes de poulet au citron	Hamburger 
Purée de brocolis	Semoule	Riz pilaf	Courgettes sautées	Spicy potatoes
Liégeois au chocolat	Kiri	Petit filou	Edam	Petit moulé nature
	Fruit de saison	Beignet à la pomme*	Fruit de saison	Compote pomme banane
		<b>Goûters</b>		
Pain et fraidou	Compote gourde	<b>Gâteau d'anniversaires</b>	Prince au chocolat	Chausson aux pommes
Fruit de saison	Brioche aux pépites	<b>Jus de fruits</b>	Briquette de lait chocolaté	Briquette de jus de fruits

Nos plats sont élaborés en cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 5 au 9 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque et melon <b>ET</b> Potage de légumes	Chou blanc râpé <b>ET</b> Potage de légumes	Tomates cerises Œuf dur <b>ET</b> Potage de légumes	Carottes, mortadelle et cornichon <b>ET</b> Potage de légumes	Salade mêlée <b>ET</b> Potage de légumes
Filet de dinde froid <i>Sauce mayonnaise</i>	Rôti de porc froid, rosette Jambon de dinde	Emincé de veau <i>Sauce barbecue</i>	Rôti de bœuf au jus 	Lasagnes à la bolognaise gratinées 
Salade de Pâtes	Salade de pommes de terre et carottes râpées	Purée de pommes de terre	Duo de courgettes, riz, béchamel au parmesan	Cantafrais
St Paulin	Crème dessert au caramel	Fromage	Fromage blanc et sucre de canne 	Mousse au chocolat
Yaourt nature sucré		Fruit de saison	Fruit de saison	
		<b>Goûters</b>		
Compote pomme banane	Lacté au chocolat	Yaourt aromatisé	Pain et chocolat	Tarte aux pommes 
Palmier	Madeleine	Flibustier	Briquette jus de fruits	Yaourt à boire

Nos plats sont élaborés en  
cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien





Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 12 au 16 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Acras et salade verte <b>ET</b> Potage de légumes</p> <p>Jumeau de bœuf </p> <p>Haricots verts et flageolets</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Cubes de melon aux griottes <b>ET</b> Potage de légumes</p> <p>Torti carbonara</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Smoothie fraise banane </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Concombres et tomate <b>ET</b> Potage de légumes</p> <p>Rôti de dinde <i>Sauce miel poivrons</i></p> <p>Ratatouille et semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Goûters</b></p> <p>Compote gourde</p> <p>Pain au lait</p>	<p><b>Férialé</b></p>	<p>Salade niçoise <b>ET</b> Potage de légumes</p> <p>Filet de poisson grillé</p> <p>Gratin trop chou</p> <p>Fromage</p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Marbré </p> <p>Yaourt nature sucré</p>

Nos plats sont élaborés en cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 19 au 23 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne et cornichon <b>ET</b> Potage de légumes	Concombres tzatziki <b>ET</b> Potage de légumes	Taboulé Tomates cerises <b>ET</b> Potage de légumes	Macédoine mayonnaise <b>ET</b> Potage de légumes	Pastèque et melon <b>ET</b> Potage de légumes
Cubes de poisson aux céréales*	Haut de cuisse de poulet <i>Sauce aigre douce</i>	Dinde façon kebab	Emincé de veau aux champignons	Paleron de bœuf au paprika 
Purée de carottes 2/3 1/3	Riz	Pommes sautées	Coquillettes	Courgettes à la provençale Spicy potatoes
Camembert	Cantal  <i>et pain de campagne</i> 	Fromage	Yaourt nature sucré	Coulommiers 
Fruit de saison	Compote pomme banane	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Cake pêche menthe
		<b>Goûters</b>		
Pain et Nutella	Céréales	Compote gourde	Croissant	Yaourt aromatisé
Briquelette de lait chocolaté	Lait	Brioche aux pépites	Petits filous aux fruits	Galettes bretonnes

Nos plats sont élaborés en cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien




Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 26 au 30 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate mozzarella <b>ET</b> Potage de légumes	Rillettes de canard <b>ET</b> Potage de légumes	Carottes râpées au gouda <b>ET</b> Potage de légumes	Risetti à la tomate <b>ET</b> Potage de légumes	Salade verte <i>Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</i> <b>ET</b> Potage de légumes
Escalope de dinde grillée	Tajine de bœuf  Semoule	Filet de hoki <i>Sauce portugaise</i>	Aiguillettes de poulet au citron	Steak haché de bœuf
Petits pois, carottes et pommes vapeur	Fromage blanc et sucre de canne  	Riz pilaf	Haricots verts et beurre émincés, flageolets	Pommes vapeur
Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Beignet à la pomme*	St Paulin	Petit moulé nature
Gaufre liégeoise	Yaourt aromatisé	<b>Goûters</b>		Milk shake à la framboise 
Fruit de saison	Mini cake fourré fraise	Compote gourde	Pain et chocolat	<b>Gâteau d'anniversaires</b> 
		Prince au chocolat	Fromage frais sucré	<b>Jus de fruits</b>

Nos plats sont élaborés en cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

