






Menu sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

Semaine N° 36		LUNDI 03 septembre	MARDI 04 septembre	MERCREDI 05 septembre	JEUDI 06 septembre	VENDREDI 07 septembre
Entrée	Choix 1				Pomelos au sucre 	Terrine océane sauce cocktail
	Choix 2				Salade de tomate & maïs	Concombre bulgare
	Choix 3			Jambon macédoine	Pastèque	
Plat protidique	Choix 1				Haut de cuisse de poulet sauce tomate	Sauté de porc au curry
	Choix 2			Gratin de cubes de poisson	Meunière de poisson blanc	
Garniture	Choix 1				Purée	Riz pilaf 
	Choix 2			Poêlée brocolis champignons	Gratin de courgettes	
Fromage/Laitage	Choix 1			Chanteneige	Carré frais	
	Choix 2				Yaourt aromatisé	Petit suisse
Dessert	Choix 3				Saint Paulin	Rouy
	Choix 1				Beignet au chocolat	Semoule au caramel
	Choix 2			Pomme	Cocktail de fruits au sirop	



Menu sous réserve de modifications pour des impératifs techniques




Semaine N° 37		LUNDI 10 septembre	MARDI 11 septembre	MERCREDI 12 septembre	JEUDI 13 septembre	VENDREDI 14 septembre
---------------	--	--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------



Entrée	Choix 1	Melon	Pizza tomate fromage		Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette
	Choix 2	Saucisson sec & cornichons	Surimi mayonnaise		Taboulé Orientale	Salade du marché (pdt,tomates,vge)
	Choix 3	Coleslaw	Asperges vinaigrette		Maquereau à la tomate	Riz niçois
Plat protidique	Choix 1	Escalope de dinde à la Normande	Paupiette de veau sauce marchand de vin		Spaghettis bolognaise	Gigot d'agneau au miel
	Choix 2	Queue de lotte à l'armoricaine	Filet de lieu au citron		Spaghettis aux fruits de mer	Nuggets de poisson blanc
Garniture	Choix 1	Riz	Boulgour		Spaghettis & gruyère	Pommes sautées
	Choix 2	Gratin de poireaux	Brunoise de légumes		Brocolis vapeur	Aubergines au four
Fromage/Laitage	Choix 1	Samos	Cantadou ail & fines herbes		Carré croc 'lait	Pavé 1/2 sel
	Choix 2	Bleu	Gouda		Munster	Pastor
	Choix 3	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc		Brassé nature	Fromage frais aux fruits
Dessert	Choix 1	Compote de pommes	Eclair chocolat		Tranche napolitaine	Flan nappé caramel
	Choix 2	Crème dessert vanille	Poire		Pastèque	Raisins











Bon Appétit










Menu sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

Semaine N° 38		LUNDI 17 septembre	MARDI 18 septembre	MERCREDI 19 septembre	JEUDI 20 septembre	VENDREDI 21 septembre
Entrée	Choix 1	Choux fleur ravigote	Radis & beurre		Piémontaise	Salade de lentilles
	Choix 2	Feuilleté jambon fromage	Œufs mimosa	C'est parti pour une nouvelle année ...	Tomates mozzarella 	Mortadelle & cornichons
	Choix 3	Thon mayonnaise	Rillettes & cornichons		Pomelos aux crevettes	Carottes râpées aux raisins secs
Plat protidique	Choix 1	Boulettes d'agneau au piment	Rôti de porc aux champignons		Merguez sauce barbecue	Paupiette de dinde à la moutarde
	Choix 2	Filet de hoki sauce dieppoise	Beignet de calamars à la romaine	MOTIVÉ! YESS! C'est la rentrée !!! VAL!	Filet de julienne aux crevettes	Aile de raie sauce aurore
Garniture	Choix 1	Semoule 	Purée			Frites
	Choix 2	Printanière de légumes	Endives braisées		Ratatouille	Gratin de choux fleur
Fromage/Laitage	Choix 1	Fraidou calcium	Cotentin nature		Tartare ail & fines herbes	Vache qui rit
	Choix 2	Edam	Tome blanche	KEEP CALM C'EST LA RENTREE	Coulommiers	Montcadi croute noire
	Choix 3	Fromage blanc	Yaourts aux fruits		Yaourt sucré	Fge frais à la pulpe
Dessert	Choix 1	Mousse citron	Riz au lait		Poire au chocolat	Chou vanille
	Choix 2	Prunes	Pomme 		Melon	Pêche





Menu sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

Semaine N° 39		LUNDI 24 septembre	MARDI 25 septembre	MERCREDI 26 septembre	JEUDI 27 septembre	VENDREDI 28 septembre
Entrée	Choix 1	Avocat sauce cocktail	Sardines à la moutarde		Tomates vinaigrette 	Feuilleté chèvre
	Choix 2	Poireaux vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise		Saucisson à l'ail & beurre	Melon
	Choix 3	Pâté en croute & cornichons	Salade Capri (coquillettes, dés jambon, tomate, basilic)		Hareng pomme à l'huile	Betteraves aux pommes
Plat protidique	Choix 1	Rôti de veau sauce forestière	Cervelas Alsacien		Hachis parmentier	Escalope viennoise sauce tartare
	Choix 2	Poisson pané	Merlu sauce hollandaise		Parmentier de poisson	Paupiette de saumon aux petits légumes
Garniture	Choix 1	Riz	Pommes noisettes		Purée 	Farfalles 
	Choix 2	Poêlée méridionale	Gratin d'épinards		Salade verte	Courgettes sautées
Fromage/Laitage	Choix 1	St morêt	Petit moulé ail & fines herbes		Chantaillou	Kiri crème
	Choix 2	Bûche des dômes	Mimolette		Brie	Castelou
Dessert	Choix 3	Yaourt sucré 	Fromage de campagne		Yaourt aromatisé	Petit suisse
	Choix 1	Gâteau Basque	Mousse fraise		Liégeois caramel	Bâtonnet glace chocolat
	Choix 2	Pomme	Banane 		Poire	Pêche

Semaine N° 40		LUNDI 01 octobre	MARDI 02 octobre	MERCREDI 03 octobre	JEUDI 04 octobre	VENDREDI 05 octobre
Entrée	Choix 1	Cervelas pomme de terre	Endives aux noix 		Feuilleté hot dog	Terrine de légumes
	Choix 2	Cocktail de fruits de mer	Salade fraîcheur (carottes râpées, tomates, vge)		Concombre au yaourt	Œufs durs mayonnaise
	Choix 3	Taboulé à la menthe	Salami & cornichons		Pomelos & sucre	Salade jurassienne (salade, dés fromage, vge)
Plat protidique	Choix 1	Sauté de veau marenco	Boulettes de bœuf sauce tomate		Blanquette de dinde à l'ancienne	Chipolatas sauce barbecue
	Choix 2	Meunière de poisson	Saumonette tronçonnée		Filet de colin sauce oseille	Brochette de poisson pané
Garniture	Choix 1	Bulgour	Penne		Riz créole 	Pomme au four & crème ciboulette
	Choix 2	Haricots verts	Salsifis à la crème		Carottes vichy	Choux brocolis
Fromage/Laitage	Choix 1	Cantafrais	Vache picon		Cotentin ail & fines herbes	Pavé 1/2 sel
	Choix 2	Pont l'évêque	Tomme grise		Chèvre buche	Emmental
	Choix 3	Fromage blanc	Yaourt nature		Faisselle	Yaourt aux fruits mixés 
Dessert	Choix 1	Entremets pistache	Mousse choco lait		Géliifié vanille	Tarte au flan
	Choix 2	Pomme 	Segments de mandarines		Poire	Ananas tranches au sirop



Menu sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

Semaine N° 41		LUNDI 08 octobre	MARDI 09 octobre	MERCREDI 10 octobre	JEUDI 11 octobre	VENDREDI 12 octobre
Entrée	Choix 1	Salade de pâtes au surimi	Crêpes au fromage		Céleri rémoulade	Tomates mozzarella
	Choix 2	Radis à la croque au sel 	Pomelos & crevettes		Pâté de campagne & cornichons	Coleslaw
	Choix 3	Œufs mimosa	Salade de mâche & croustons		Betteraves aux pommes 	Salade liégeoise (pdt, lardons, vge)
Plat protidique	Choix 1	Saucisse fumée sauce béarnaise	Nuggets de volaille		Lasagne à la bolognaise	Rôti de dinde à la crème
	Choix 2	Paupiette du pêcheur	Filet de hoki sauce aigre douce		Lasagne au saumon	Beignet de poisson blanc
Garniture	Choix 1	Purée	Coquillettes 		Haricots beurre	Pomme vapeur
	Choix 2	Brocolis	Poêlée forestière		Salade verte	Epinards à la crème
Fromage/Laitage	Choix 1	Carré croc'lait	Petit moulé ail & fines herbes		Tartare nature	Cantadou
	Choix 2	Gouda	Saint paulin		Bresse bleu	Carré de l'est
	Choix 3	Petits suisse aux fruits	Yaourt sucré		Fromage de campagne	Yaourt aromatisé 
Dessert	Choix 1	Oreillons d'abricots	Tarte au chocolat		Île flottante	Mousse mangue
	Choix 2	Crème renversée	Prunes		Raisins	Bâtonnet glace fraise

