

# Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu de la rentrée</b>	
Salade verte et croûtons	Betteraves rouges vinaigrette	Tomates vinaigrette	Pastèque	Houmous
Omelette maison 	Emincé de thon sauce au basilic	Filet de Colin d'Alaska	Nuggets crispidor à l'emmental	Sauté de dinde sauce curry
Ratatouille	Riz	Purée de butternut	Coquillettes Bio semi complète et ketchup dosette	Courgettes
Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage ou yaourt	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Petit fromage frais sucré
Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit de saison	Beignet framboise 	Compote de pomme pêche allégée en sucre	Fruit de saison



# Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles à l'échalote	<b>Batavia</b> et oignons frits <i>vinaigrette</i>	Radis roses et beurre	Melon jaune	<b>Concombres</b> <i>vinaigrette</i>
Boulettes au mouton et bœuf sauce provençale	Boullgour sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs 	Rôti de dinde au jus	Merlu  sauce citron	Cordon de bleu
Carottes persillées	Gouda	Pennes	<b>Riz</b>	Haricots verts à l'ail
<b>Yaourt nature</b> et sucre	Fromage blanc au coulis de fruits jaunes	Fromage blanc et sucre	Fromage fondu froidou	Tomme blanche
Fruit de saison		<b>Fruit de saison</b>	Smoothie abricot pomme banane	Gâteau aux haricots blancs et myrtilles



# Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque</p> <p>Hoki  sauce armoricaine</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Tomates Vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf sauce paprika persil</p> <p>Carottes rondelles</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Chouquette crème vanille </p>	<p>Rillettes de canard</p> <p>Steak haché</p> <p>Pommes de terre wedges</p> <p>Fromage ou yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw vinaigrette</p> <p>Riz Korma végétarien  patate douce edamame</p> <p>Fromage frais de campagne</p> <p>Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel</p>



# Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette	<b>Céleri</b> rémoulade	Gaspacho tomate	Crêpe à l'emmental
Sauté de dinde sauce au romarin	Gratin Colin Alaska pomme de terre 	Rôti de bœuf au jus	Colin Alaska soufflé  pane riz	<b>Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs</b>
<b>Boulgour</b>	Salade verte	Légumes façon maillot (carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois) et pommes de terre vapeur	Epinards branches béchamel	Fromage blanc sucré
Edam	<b>Yaourt nature</b> et sucre	Fromage fondu vache qui rit	Pointe de brie	Gâteau aux pommes
Mousse saveur chocolat au lait	Fruit de saison	Compote tous fruits allégés en sucre	<b>Fruit de saison</b>	

LES RECETTES VÉGÉTALES



# Menus de la Semaine du 30 septembre au 04 Octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Tomates Vinaigrette</b></p> <p>Poulet rôti sauce forestière</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage frais rondelé nature</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p><b>Carottes râpées Vinaigrette</b></p> <p>Farfalles sauce champignon à la crème</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Haricots rouge tomate et épice chili</p> <p>Sauté de dinde sauce tomate moutarde à l'ancienne</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit fromage frais sucre</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Concombres Vinaigrette</b></p> <p>Duo de Colin d'Alaska et saumon sauce citron</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Salade de pommes de terre ciboulette</p> <p>Chipolata</p> <p>Brocolis au curry</p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>



# Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos et sucre</p> <p>Aiguillette de poulet à la crème</p> <p>Coquillettes Bio semi-complète</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette</p> <p>Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés</p> <p>Brie</p> <p>Smoothie ananas passion</p>	<p>Soupe de lentilles corail et lait de coco</p> <p>Colin Alaska  pane riz soufflé</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane topping chantilly caramel</p>	<p>Macédoine de légume</p> <p>Riz sauce chili égrené végétal </p> <p>Cantal AOP</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Sauté de porc et champignon</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage frais de campagne et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>



# Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

## Les épices



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Tartinade de haricots rouges <b>aux épices mexicaines</b>	Taboulés aux <b>épices</b>	<b>Salade verte</b> vinaigrette aux herbes	<b>Concombres</b> cubes vinaigrette
Colin d'Alaska  sauce aux épices douces	Sauté de dinde sauce pommes <b>curry crémée</b>	Rôti de bœuf sauce tomate	Nugget de blé et sauce fromage blanc à la menthe et <b>épices kebab</b>	Penne sauce pois  chiche épinard <b>tandoori</b>
Purée de pommes de terre à la <b>noix de muscade</b>	<b>Semoule</b>	Carottes au <b>cumin</b>	Haricots verts	Fromage blanc et sucre
<b>Yaourt aromatisé</b>	Edam	Coulommiers	Fromage fondu carré	Cake aux <b>épices</b> et crème fouettée ou crème anglaise
Fruit de saison	Dessert lacté à boire au chocolat	<b>Fruit de saison</b>	Compote de pomme poire et <b>cardamome</b>	



# Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Soupe de légumes	Coleslaw	Salade iceberg Vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon
Chipolata	Riz sauce chili et égrené végétal 	Rôti de porc sauce aux pruneaux	Poulet rôti au jus	Colin d'Alaska pané riz soufflé 
Purée de potiron		Farfalles	Purée de choux fleur	Carottes persillées
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison



# Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de potiron et fromage fondu vache qui rit</p> <p>Semoule sauce tajine  marocain pois chiche et raisins secs</p> <p>Produit laitier</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives <i>Vinaigrette</i></p> <p>Boulette de sarrasin lentille légumes sauce teriyaki</p> <p>Brocolis persillés</p> <p><b>Produit laitier</b></p> <p>Beignet aux pommes </p>	<p>Salade de pâte sauce cocktail</p> <p>Emincé de saumon sauce crème</p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Produit laitier</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Vinaigrette</b></p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Produit laitier</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>	

