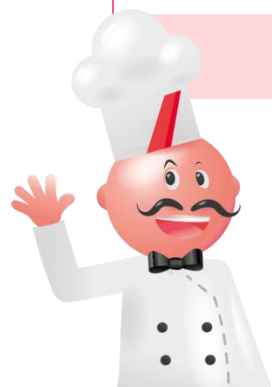


# Menus

## Semaine du 9 au 13 Septembre 2019

| Lundi                           | Mardi   | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi  |
|---------------------------------|---|--|---|---|
| Salade de riz Andalouse         | Melon vert  | Crêpe au fromage   | Radis roses   | Tomate vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne                 |
| Pavé de Colin d'Alaska meunière | Sauté de veau marengo<br><b>SV : Gratin pdt dés de brebis</b> | Cuisse de poulet rôti au jus<br><b>SV : Marmite de poisson à l'orientale</b> | PLAT REGIONAL<br>CROZIFLZETTE<br><b>SV : Croziflette végétarienne</b> | Jambon sauce Madère<br><b>SV : Filet de colin lieu sauce tomate</b> |
| Poêlée d'été                    | Pomme de terre boulangères                                    | Haricots beurre persillés  | Coulommiers   | Cavatappi   |
| Mimolette                       | Petit Cotentin  | Yaourt nature  | Crème dessert vanille   | Gouda   |
| Fruit de saison                 | Crème légère aux spéculoos                                    | Salade de fruits frais   |   | Compote allégée de poire  |



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP








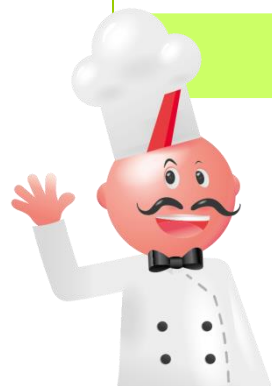
Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

| Lundi  | Mardi   | Mercredi                        | Jeudi  | Vendredi   |
|--|---|---------------------------------|--|--|
| Œuf dur sauce cocktail                                   | Haricots verts aux échalotes  | Concombres rondelles            | A l'écoute de ma planète                                  | Salade verte et dés d'Edam   |
| Bœuf aux carottes<br><b>SV : Croustillant de poisson</b> |  Pasta à l'espagnole (chorizo, jambon, brunoise provençale)<br><b>SV : Pasta au thon</b> | Sauté de porc au caramel        |  <b>Salade de tomates mozzarella</b>                      | Fricassée de poisson blanc   |
| Blé  | Penne rigate  | Gratin dauphinois               |  <b>Frites de polenta, salade de chou, carotte et œuf</b> | Carottes rondelles   |
| Yaourt nature  | Camembert   | Saint Paulin                    | <b>Montcadi croûte noire</b>   | Petit suisse   |
| Fruit de saison  | Fruit de saison   | Compote allégée de tutti frutti | <b>Pomme au four</b>   | Gâteau au chocolat  |



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

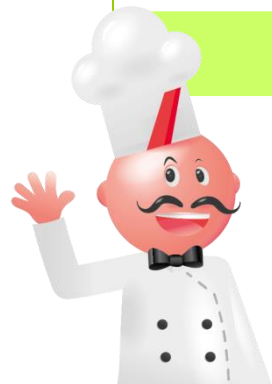


Plat végétarien



# Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2019

| Lundi  | Mardi  | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi   |
|--|--|---|---|--|
| <p>Chou blanc et dés de mimolette</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p><b>SV : Poisson meunière</b></p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fromage frais demi-sel</p> <p>Mousse chocolat</p> | <p>Carottes à la Grecque</p> <p>Haché au veau sauce cheddar</p> <p><b>SV : Gratin de moules</b></p> <p>Pomme noisette</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Melon type charentais</p> <p>Navarin d'agneau rôti à l'ail</p> <p><b>SV : Crispidor</b></p> <p>Haricots verts et flageolets persillés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cocktail de fruits</p> | <p>Mousse de canard</p> <p><b>SV : Surimi</b></p> <p>Sauté de dinde sauce paprika</p> <p><b>SV : Œufs dur gratinés</b></p> <p>Farfalles</p> <p>Coulommiers</p> <p><b>GATEAUX D'ANNIVERSAIRE : 2 chocolats</b></p> | <p>Pastèque</p> <p>Bouchée paysanne</p> <p><b>SV : Poisson blanc sauce crevette</b></p> <p>Courgettes braisées</p> <p>Emmental</p> <p>Roulé à la framboise</p> |



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP





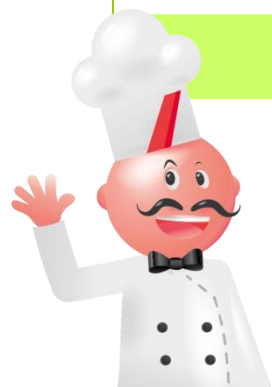
Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

| Lundi  | Mardi  | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi  |
|--|--|--|---|---|
| <p>Salade de cœurs de palmier et tomates</p> <p>Echine ½ sel<br/><b>SV : Colin au basilic</b></p> <p>Pommes de terres rôties aux herbes</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Rillettes de thon</p> <p>Daube de bœuf à la Provençale<br/><b>SV : Quenelle de brochet</b></p> <p>Bouquetière de légumes et pdt</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Salade de fruits frais</p> | <p>Endives aux croûtons</p> <p>Omelette aux oignons</p> <p>Crumble de potiron au parmesan</p> <p>Emmental</p> <p>Entremets flan saveur praliné</p>  | <p>Soupe froide courgette et fromage ail et fines herbes</p> <p>Colombo de dinde<br/><b>SV : Colombo de poisson</b></p> <p>Riz créole</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade verte et dés d'Edam</p> <p>Filet de hoki sauce armoricaine</p> <p>Flan de brocolis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Tarte crème de marrons et sésame</p>  |



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 7 au 11 octobre 2018

Semaine de la découverte du goût : **ODYSEE DU GOÛT** pain

| Lundi  | Mardi   | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi   |
|--|---|---|--|--|
|  <b>Suède</b>   |  <b>Italie</b>   |  <b>Croatie</b>   |  <b>USA</b>   |  <b>Afrique</b>   |
| <p>Concombre à la menthe</p> <p>Boulettes au bœuf sauce moutarde à la cannelle et <b>chapelure</b></p> <p><b>SV : Boulette de soja</b></p> <p>Chou et carotte à la crème de thym gratiné</p> <p>Et Blé tendre</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage blanc et gelée de groseille</p> | <p>Salade verte et <b>croûtons</b></p> <p><b>Pizza</b> Margherita (tomate mozzarella basilic)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> | <p><b>Toast</b> de thon</p> <p>Bœuf braisé façon <b>LES NOUVELLES RECETTES</b> pasticada (carotte, céleri et pruneau)</p> <p><b>SV : Poisson blanc pasticada</b></p> <p>Gnocchetti</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade Coleslaw</p> <p>Wings de poulet sauce barbecue</p> <p><b>SV : Pané au Gouda</b></p> <p>Petits pois à l'étuvés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau façon <b>cookie</b> aux pépites de chocolat</p> | <p><b>LES NOUVELLES RECETTES</b></p> <p>Carottes râpées aux 4 épices</p> <p>Mafé de porc</p> <p><b>SV : Pain de poisson et sauce</b></p> <p>Riz pilaf</p> <p>Tomme grise</p> <p><b>LES NOUVELLES RECETTES</b></p> <p>Soupe de mangue au citron vert, batons d'ananas au piment</p> |



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

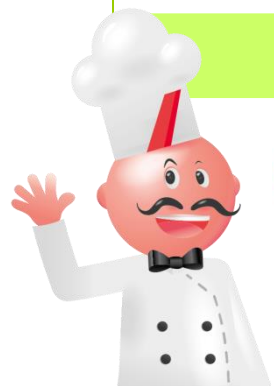


Plat végétarien



# Menus de la Semaine du 14 au 18 octobre 2019

| Lundi   | Mardi  | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi  |
|---|--|--|---|---|
| <p>Radis noir</p> <p>Palette de porc à la diable</p> <p><b>SV : Omelette champignons</b></p> <p>Chifferi</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert vanille</p> | <p>Salade de maïs et macédoine</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p><b>SV : Tarte au fromage</b></p> <p>Riz et lentilles à l'indienne </p> <p>Cantal </p> <p>Salade de fruits frais</p> | <p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p><b>SV : Hoki ciboulette</b></p> <p>Pomme de terre noisette</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Smoothie à la pomme</p> | <p>Salade verte et dés de mimolette</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p><b>SV : Blanquette de poisson</b></p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Gâteau d'anniversaire :</b></p> <p>Cake aux poires et chocolat </p> | <p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p><b>SV : Terrine de légumes</b></p> <p>Couscous au poisson</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> |



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

