

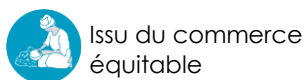


Menus communs 2018 / 5 composantes

Du 3 au 7 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates Vinaigrette huile d'olive et citron 	Salade verte Vinaigrette moutarde	Crêpe au fromage	 Limonade Melon Gallia	Salade de risetti aux petits légumes
Plat protidique	Cordon bleu	Saucisse de volaille	Filet de hoki Sauce coco citron vert	Bifteck haché charolais sauce tomate	Colin pané citron
Sa garniture	Printanière de légumes	Coquillettes Emmental râpé	Haricots beurre au persil	Potatoes	Epinard à la crème
Produits laitiers au choix	Pointe de Brie	Petit fromage frais sucré	Tomme blanche	Cantadou ail et fines herbes	Fromage blanc sucré différemment : Sucre Sucre roux Confiture d'abricots
Desserts au choix	Doughnut	Compote de pommes et abricots	Fruit au choix	Mousse au chocolat au lait	Fruit au choix



Issu de l'agriculture biologique




Plat végétarien

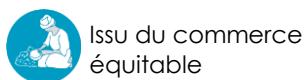


Plat du chef

Menus communs 2018 / 5 composantes

Du 10 au 14 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées Vinaigrette moutarde	**Amuse-bouche : Céréales indiennes** Salade de pommes de terre aux fèves et poulet, mayonnaise ketchup	Salade de courgettes, tomate et ciboulette Vinaigrette moutarde	Concombre et maïs Vinaigrette gourmande à la carotte 	Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Cuisse de poulet au curry	Cordon Bleu	Omelette sauce basquaise	Rôti de veau sauce aux hortillons (poireau, oseille, crème fraîche)	Pavé de colin Sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive)
Sa garniture	Semoule	Carottes à la crème	Farfallines	Purée pommes de terre	Riz
Produits laitiers au choix	Saint Nectaire AOP	Fourme d'Ambert AOP	Petit fromage frais aux fruits	Fraidou	Mimolette
Desserts au choix	Ile flottante et sa crème anglaise	Fruit au choix	Cocktail de fruits	Fromage blanc façon tatin 	Eclair au chocolat



Issu de l'agriculture biologique




Plat végétarien

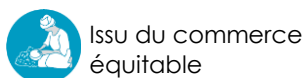


Plat du chef

Menus communs 2018 / 5 composantes

Du 17 au 21 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Melon Gallia	Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne Salade de riz à la thaïlandaise	Salade croquante de pommes et oranges	Thon guacamole à tartiner sur pain suédois	Chou chinois Vinaigrette au miel 
Plat protidique	Saucisse de Strasbourg* *Francfort de volaille	Sauté de bœuf à la niçoise	Côte de porc sauce charcutière	Escalope de dinde  viennoise	Beignet de poisson sauce tartare
Sa garniture	Lentilles mijotées	Purée de pdt	Haricot vert persillé	Clafoutis de légumes d'été	Penne au gruyère
Produits laitiers au choix	Emmental	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Camembert	Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Compote de pommes et fraises Allégées en sucre	Fruit au choix	Flan à la vanille nappé caramel	Fruit au choix	Roulé à l'abricot



Issu de l'agriculture biologique







Plat végétarien



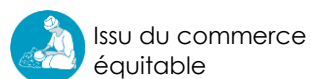
Plat du chef

Menus communs 2018 / 5 composantes

Du 24 au 28 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates	Salade de haricots rouges et tomates comme un chili	Rillettes de canard pain navette 	**Les pas pareille** Concombre en cubes Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	Brocolis façon mimosa
Plat protidique	Quenelle nature sauce aurore	Nugget de poulet ketchup	Escalope de dinde sauce paprika au persil	Echine demi sel* *Roti de dinde au jus	Pavé de merlu sauce végétale au cerfeuil
Sa garniture	Riz	Pomme noisette ou frite	Orge perlée 	Lentilles	Boulgour
Produits laitiers au choix	Petit Moulé ail et fines herbes	Tomme grise	Saint Paulin	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt bio
Desserts au choix	Crème dessert au chocolat	Fruit au choix	Fruit au choix	Gâteau chocolat et poire 	Fruits d'automne (

Du 1 au 5 octobre 2018



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique






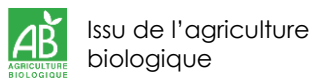
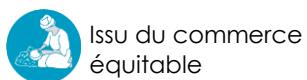
Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2018 / 5 composantes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges	**Amuse-bouche : Mousse de thon betterave au fromage frais**  Salade iceberg Vinaigrette moutarde	Salade de blé et concombre à la menthe	Œuf dur Mayonnaise	Chou rouge râpé Vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	Saucisse de Francfort* *Francfort de volaille	Cuisse poulet	Parmentier de bœuf charolais 	Rôti de porc au romarin	Filet de lieu à la crème aux herbes
Sa garniture	Farfallines	Courgettes à l'huile d'olive		Haricots blancs coco sauce tomate	Riz
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais sucré	Edam	Munster AOP	Fromage des Pyrénées	Cantafras
Desserts au choix	Fruit au choix	Flan à la vanille n	Fruit au choix	Fruit au choix	Choux à la crème



Plat végétarien







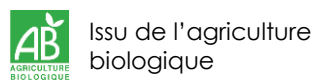
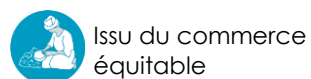
Plat du chef

Menus communs 2018 / 5 composantes

Du 8 au 12 octobre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<p><i>Les épices au menu</i> Salade iceberg Vinaigrette au cumin et coriandre</p> 	<p><i>Les épices au menu</i> Rillettes de sardine au curry et menthe</p> 	<p><i>Les épices au menu</i> Salade de pâtes aux dés de mimolettes Vinaigrette moutarde</p>	<p><i>Les épices au menu</i> Salade de tomates Vinaigrette moutarde</p>	<p><i>Les épices au menu</i> Croquant de concombre à la crème de paprika</p>
Plat protidique	<p>Tajine de veau sauce poire miel cumin et cannelle</p>	<p>Boulettes de bœuf charolais jus aux oignons</p>	<p>Sauté de bœuf au epice</p>  	<p>Emincé de dinde au paprika</p>	<p>Pavé de colin sauce potiron, citron aux épices</p>
Sa garniture	Semoule	Purée Crécy au curcuma	Fondant au potiron épiced gingembre	Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade	Pommes de terre vapeur
Produits laitiers au choix	Saint Nectaire AOP	Petit fromage frais aux fruits	Pointe De Brie	Fraidou	Sain Paulin
Desserts au choix	Compote de poires Allégées en sucre	Fruits au choix	Fruit au choix	Cake au curcuma	Fromage blanc au miel épiced





Plat végétarien

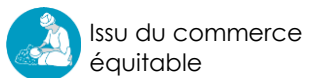


Plat du chef

Menus communs 2018 / 5 composantes

Du 15 au 19 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de riz composée et pesto rouge	Salade de tomates Vinaigrette au vinaigre de cidre 	Chou blanc et jambon de dinde Chou rouge au maïs	**les pas pareille** Carottes râpées Vinaigrette moutarde	Pâté de campagne* et cornichon *pâté de mousse de canard
Plat protidique	Nuggets de volaille	Bolognaise	Rôti de bœuf charolais au jus Ketchup	Sauté de dinde sauce olive	Colin panée au citron
Sa garniture	Duo de carottes oranges et jaunes au jus de légumes	Penne +gruyère	Purée d'épinard	Semoule	Ratatouille
Produits laitiers au choix	Cantal AOP	Camembert	Mimolette Emmental	Yaourt aromatisé	Vache qui rit
Desserts au choix	Fruit au choix	Ile flottante	Compote de pommes Compote tout fruit Allégées en sucre	Crêpe nature sucrée Sauce au chocolat lait du chef 	Fruit au choix



Issu de l'agriculture biologique






Plat végétarien

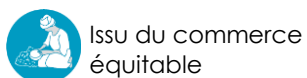


Plat du chef

Menus communs 2018 / 5 composantes

Du 22 au 26 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	chou chinois Vinaigrette à l'échalote 	Nems au poulet	Taboulé	Potage paysan 	Salade coleslaw
Plat protidique	Cuisse de poulet rôti et son jus	Gardiane de bœuf	Quiche lorraine 	Jambon blanc* sauce dijonnaise *Jambon de dinde	Pavé de hoki au citron persillé
Sa garniture	Poêlée d'automne	Purée de pois cassés	Salade verte Vinaigrette moutarde	Pommes noisette	riz
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature	Bleu	Pont l'Evêque AOP	Petit fromage frais aux fruits	Fromage des Pyrénées
Desserts au choix	Gâteau basque	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Crousti pommes vanille spéculoos (compote, vanille, brisure spéculoos) 



Issu de l'agriculture biologique






Plat végétarien

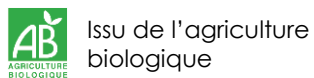
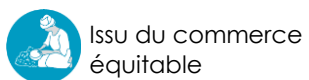


Plat du chef

Menus communs 2018 / 5 composantes

Du 29 au 31 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Potage Choisy 	Salade de chou-fleur, tomate et maïs	Menu orange et noir Carottes râpées Vinaigrette noire (olive) 		
Plat protidique	Emincé de dinde sauce velouté	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce cantadou, agrume et potiron		
Sa garniture	Coquillettes	Riz	Purée de courges butternut et pommes de terre 		
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Petit Moulé ail et fines herbes	Mimolette		
Desserts au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fromage blanc et sucre pétillant au chocolat		



Plat végétarien



Plat du chef