

MENUS DU 31 AOUT AU 16 OCTOBRE 2020



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU
31 AOUT AU 4 SEPTEMBRE

Potage St Germain
Raviolis gratinés

Fruit de saison

Émincé de dinde aux poivrons
Semoule – Piperade de légumes
Edam
Fromage blanc sucré

Carottes râpées
Croq'veggie à la tomate
Ratatouille – Riz créole
Compote de pommes

Poisson blanc gratiné
Gratin de poireaux et de pommes de terre
Mimolette
Flan au chocolat

SEMAINE DU
7 AU 11 SEPTEMBRE

Betteraves rouges vinaigrette
Sauté de dinde à la provençale
Torsades au beurre
Yaourt nature sucré

Pavé de colin à la crème de poireaux
Semoule
Vache qui rit
Flan au chocolat

Saucisson à l'ail
Bœuf mode aux carottes
Pommes vapeur persillées
Fruits au sirop

Potage de pois cassés
Jambon blanc
Pommes sautées - Mayonnaise
Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette
Hachis Parmentier végétal

Gaufre Liégeoise

SEMAINE DU
14 AU 18 SEPTEMBRE

Salade de tomates
Blanquette de volaille aux petits légumes
Riz créole
Fruit de saison

Velouté de légumes
Pâtes bolognaise
Gruyère râpé
Compote de pommes

Feuilleté au fromage
Omelette
Ratatouille - Semoule
Crème chocolat

Jus de pommes
Fricadelle - Ketchup
Pommes de terre crispers
Gaufre de Bruxelles

Filet de hoki pané sauce tartare
Carottes braisées – Pommes persillées
Saint Paulin
Chou à la crème

SEMAINE DU
21 AU 25 SEPTEMBRE

Céleri rémoulade
Émincé de porc à l'estragon
Lentilles et carottes
Flan vanille

Nuggets au fromage et ketchup
Pommes noisettes
Edam
Velouté aux fruits

Boulettes d'agneau à la Marocaine
Légumes - Semoule
Six de Savoie
Crème caramel

Velouté de carottes
Estouffade de bœuf à la provençale
Torsades
Fruit de saison

Salade iceberg
Colin gratiné au fromage
Purée au beurre
Tarte aux pommes

SEMAINE DU
28 SEPTEMBRE AU 2
OCTOBRE

Macédoine rémoulade
Bœuf Bourguignon
Farfalles au beurre
Flan au chocolat

Velouté aux 7 légumes
Pépites de colin panées
Ratatouille – Riz créole
Fruit de saison

Sauté de porc à la Dijonnaise
Pommes rissolées – Petits pois
carottes
Gouda
Fromage frais aux fruits

Couscous végétal
Boulettes et merguez végétales - Semoule
Petit Cotentin
Éclair vanille

Salade mêlée
Hachis Parmentier

Yaourt nature sucré

SEMAINE DU
5 AU 9 OCTOBRE

Filet de hoki sauce citron
Carottes et pommes de terre à la crème
Carré frais
Mousse au chocolat

Potage maraîcher
Boulettes de volaille sauce paprika
Purée au beurre
Compote de pommes

Tarte au fromage
Boulettes tomate mozzarella sauce
tomate
Piperade de légumes – Riz créole
Salade de fruits

Salade iceberg
Jambon blanc
Pommes sautées – Ketchup
Fruit de saison

REPAS A THEME : AUX PORTES DE L'ITALIE
Pâtes bolognaise

Emmental
Napolitain

SEMAINE DU GOUT : HERBES
AROMATIQUES
DU 12 AU 16 OCTOBRE

Salade iceberg – Vinaigrette persillée
Lasagnes bolognaise

Fruit de saison

Betteraves rouges à l'aneth
Boulettes de soja tomate et basilic
Riz au curcuma
Beignet au chocolat

Chipolatas aux herbes de
Provence
Purée à la muscade
Saint Moré
Flan caramel

Concombres sauce ciboulette
Rôti de porc sauce au thym
Carottes au cumin – Pommes
rissolées
Compote de pommes maison et
locale

Potage crécy
Beaufilet de colin poêlé sauce estragon
Ratatouille Niçoise – Semoule à la
coriandre
Yaourt aromatisé

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

