

SEMAINE 01 MENUS SEPTEMBRE 2022

				Jeudi 01 Septembre	Vendredi 02 Septembre	Samedi 03 Septembre	Dimanche 04 Septembre
Midi							
Entrée				Salade de tomates <small>M - ASS</small>	Croisillon Dubary <small>L - G - O</small>	Courgettes râpées au citron <small>ASS</small>	Salade de harengs <small>M - ASS - P</small>
Plat				Œufs durs sauce Mornay <small>O - L - G</small>	Pavé de saumon sauce au basilic <small>P - L - ASS</small>	Ragout de bœuf <small>L - ASS</small>	Paupiette de dinde sauce crème <small>G - O - L - C</small>
Compagnon				Pommes de terre sautées	Julienne de légumes <small>C</small>	Quinoa à l'huile d'olive	Gratin de chou-fleur <small>G - L</small>
Fromage / Fromage				Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
Dessert				Fruit cuit	Dessert lacté <small>L</small>	Fruits de saison	Tarte aux prunes <small>L - O - G</small>
Soir							
Entrée				Velouté de carottes au kiri <small>L - C - ASS</small>	Velouté de brocolis <small>L - C - ASS</small>	Velouté de légumes <small>C - L</small>	Potage à la tomate <small>C - L - ASS</small>
Plat				Salade de pâtes, poivrons, lardons et knackis <small>G - M - ASS</small>	Riz cantonnais au poulet <small>O - S - G</small>	Flammenkueche <small>L - G</small>	Jambon blanc <small>L</small>
Compagnon				****	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	Pommes de terre bouillies
Fromage / Fromage				Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
Dessert				Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit cuit
Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)							

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour

SEMAINE 02 MENUS SEPTEMBRE 2022

	Lundi 05 Septembre	Mardi 06 Septembre	Mercredi 07 Septembre	Jeudi 08 Septembre	Vendredi 09 Septembre	Samedi 10 Septembre	Dimanche 11 Septembre
Midi							
Entrée	Salade de betteraves <small>M - ASS</small>	Salade de pâtes au basilic <small>G - M - ASS - L</small>	Carottes râpées <small>M - ASS</small>	Taboulé <small>G - ASS</small>	Concombres à la menthe <small>M - ASS - L - O</small>	Pâté en croute <small>L - M - ASS - O - G</small>	Champignons à la Grecque <small>L - G</small>
Plat	Boulettes de bœuf sauce tomate <small>S - G</small>	Aiguillettes de poulet au paprika <small>ASS</small>	Steak haché	Lasagnes de courgettes et aubergines à la viande <small>L - G - ASS - C - O</small>	Filet de lieu noir sauce tomate <small>P</small>	Sauté de dinde au curry <small>L - ASS - M</small>	Rôti de veau aux pruneaux <small>ASS - L - G - C</small>
	Polenta crémeuse <small>L</small>	Gratin de courgettes <small>L - O</small>	Purée de pommes de terre <small>ASS - L</small>	****	Riz créole <small>L</small>	Haricots plats sautés	Tomates au four
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante <small>L - O - FC</small>	Fruit cuit	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>	Bavarois aux fruits rouges <small>L - O - G - S</small>
Soir							
Entrée	Soupe minestrone <small>G - C</small>	Velouté de petits pois <small>L - C</small>	Velouté de courgettes au chèvre <small>L - C</small>	Potage de légumes <small>C</small>	Velouté de brocolis <small>L - C - ASS</small>	Potage provençal <small>C - L - ASS</small>	Potage de haricots blancs <small>C - ASS</small>
	Clafoutis de carottes au cumin <small>L - O</small>	Feuilleté de poisson <small>L - O - P - CR - MO - G</small>	Salade César <small>L - G - M - ASS</small> Roulé jambon macédoine mayonnaise <small>L - O - M - ASS</small>	Pizza Reine <small>L - G</small>	Petits farcis de légumes <small>G - C - ASS</small>	Croque Monsieur <small>G - L</small>	Nugget's de poisson <small>G - P - S</small> Filet de poisson meunière <small>P - L - ASS - G - O</small>
	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit cuit	Fruit de saison
<p><small>Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)</small></p>							

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour

SEMAINE 03 MENUS SEPTEMBRE 2022

	Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Mercredi 14 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre	Samedi 17 Septembre	Dimanche 18 Septembre
	Midi						
Entrée	Houmous et mouillettes <small>G - L - ASS</small>	Haricots verts aux échalotes <small>M - ASS</small>	Salade océane <small>M - ASS - O - P - CR - MO - G - S</small>	Radis - beurre <small>L</small>	Salade de pommes de terre <small>M - ASS</small>	Friand aux champignons <small>G - L - M - D</small>	Melon jambon cru
Plat	Jambon braisé Madère <small>L - G - ASS</small>	Escalope viennoise <small>O - G</small> Risollette de veau <small>S - G</small>	Alouette de bœuf sauce moutarde <small>S - G - ASS - C - M</small>	Œufs au plat <small>O - L</small>	Poisson à la bordelaise <small>P - L - ASS - G</small>	Sauté de porc à la provençale <small>ASS</small>	Cuisse de lapin sauce vin blanc <small>ASS</small>
	Aubergines à la provençale <small>L</small>	Spaghettis au beurre <small>G - L</small>	Blettes à la sauce tomate	Frites	Poêlée de légumes persillée <small>C</small>	Pâtes au beurre <small>L - G</small>	Flan de brocolis <small>L - O</small>
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
Dessert	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit cuit	Moelleux au chocolat <small>L - O - G - S</small>	Fruit cuit	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit cuit	Tarte au citron meringuée <small>L - O - G</small>
	Soir						
Entrée	Velouté de champignons <small>L - C - ASS</small>	Velouté de carottes au boursin <small>L - C - ASS</small>	Velouté de chou-fleur <small>C - L - ASS</small>	Potage de pâtes <small>G - C</small>	Soupe à l'oignon <small>L - C - ASS - G</small>	Velouté de légumes <small>C - L</small>	Potage à la tomate <small>C - L - ASS</small>
Plat	Flan thon et tomates <small>L - O - P</small>	Tarte épinard et fourme d'Ambert <small>L - O - G</small>	Risotto au colin <small>L - C - ASS - P - CR - MO</small>	Poêlée orientale au poulet <small>M - ASS - FC</small>	Parmentier provençal à la viande hachée <small>L - ASS</small>	Tortilla aux poivrons <small>O</small>	Rôti de porc froid + moutarde <small>M - ASS</small>
	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>	****	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade de pommes de terre <small>M - ASS</small>
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
Dessert	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit cuit	Fruit de saison	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison
<p>Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)</p>							

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour

SEMAINE 04 MENUS SEPTEMBRE 2022

	Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Mercredi 21 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre	Samedi 24 Septembre	Dimanche 25 Septembre
Midi							
Entrée	Salade de pousse de soja <small>M - ASS - S - L</small>	Salade de haricots rouge au maïs <small>M - ASS</small>	Salade composée <small>M - ASS</small>	Pomelos	Mortadelle et cornichons <small>L - M - FC - ASS</small>	Salade de riz provençale <small>M - ASS</small>	Salade de cœur de palmier <small>M - ASS</small>
Plat	Blanc de poulet à la forestière <small>L - ASS - G - C</small>	Poisson pané <small>G - P</small> Poisson à la bordelaise <small>L - ASS - P - G</small>	Rissollette de veau <small>S - G</small>	Rôti de porc grillé aux herbes	Bourride de sèche <small>D - P - MO</small>	Boulettes de bœuf au jus <small>L - C</small>	Couscous <small>G - C</small>
	Semoule à l'huile d'olive <small>G</small>	Tomates au four	Polenta crémeuse <small>L</small>	Courgettes sautées	****	Endives braisées <small>G - C</small>	****
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>
Dessert	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison	Fruit cuit	Far aux pruneaux <small>L - O - G</small>
Soir							
Entrée	Velouté poireaux et pommes de terre <small>L</small>	Velouté de légumes <small>C - L</small>	Potage de semoule à l'ail <small>C - L - G</small>	Velouté de carottes <small>L - C - ASS</small>	Potage de légumes <small>C</small>	Soupe de poisson et croutons <small>L - C - P - CR - G</small>	Potage de poivrons doux <small>L - C - ASS</small>
Plat	Poêlée aubergines, poivrons et anchois <small>C - ASS - P</small>	Hachi Parmentier <small>G - L - O - ASS</small>	Clafoutis colin poireaux <small>P - L - O</small>	Gnocchis au poulet et sauce tomate <small>G - L</small>	Quiche Lorraine <small>L - O - G</small>	Rostis de pommes de terre	Omelette aux champignons <small>O - L</small>
	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	****	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
Dessert	Fruit cuit	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison
<p><small>Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)</small></p>							

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour

SEMAINE 05 MENUS SEPTEMBRE 2022

	Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Mercredi 28 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre		
Midi							
Entrée	Salade de quinoa et fêta M - ASS - L	Salade verte et croustons M - ASS - G - L	<p style="color: red; text-align: center;">REPAS LES CARAIBES</p> <p>Samoussa aux légumes S - G - O - M - ASS</p> <p>Bœuf à la cubaine ASS - G - C</p> <p>Poêlée de légumes épicée ASS - C</p> <p>Fromage > 150mg calcium L</p> <p style="font-size: small; text-align: center;">Douceur des caraïbes à la mangue et noix de coco L</p>	Salade de betteraves et maïs M - ASS	Salade de pommes de terre M - ASS		
Plat	Rôti de porc à l'échalote L - C	Cordon bleu de volaille L - G - S		Tagliatelles à la carbonara L - G - O	Filet de cabillaud à l'oseille ASS - L - P - G		
	Piperade	Risotto au parmesan L - C - ASS		****	Haricots verts persillés		
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L		Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L		
Dessert	Fruit cuit	Entremet / crème dessert L		Fruit de saison	Dessert lacté L		
Soir							
Entrée	Potage de légumes C	Potage de pâtes G - C	Velouté de cresson L - C	Soupe de pois chiche	Velouté de courgettes L - C		
Plat	Raviolis sauce au bleu G - L	Jambon blanc L	Quiche aux légumes et chèvre L - O - G	Tomates farcies à la macédoine de légumes M - ASS - O	Riz au poulet et poivrons L		
	****	Purée de carottes L	Salade verte M - ASS	****	****		
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L		
Dessert	Dessert lacté L	Fruit de saison	Fruit cuit	Dessert lacté L	Fruit de saison		
<p>Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)</p>							

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
Menu sous réserve de réception des marchandises
DLC = jour de fabrication = menu du jour