

SEMAINE 01 MENUS SEPTEMBRE 2022

				Jeudi 01 Septembre	Vendredi 02 Septembre	Samedi 03 Septembre	Dimanche 04 Septembre
Midi							
Entrée				Salade à l'avocat <small>M - ASS</small>	Croisillon Dubary <small>L - G - O</small>	Concombres sauce ciboulette <small>L</small>	Salade de harengs <small>M - ASS - P</small>
Plat				Poulet basquaise <small>ASS</small>	Pavé de saumon sauce à l'aneth <small>P - L - ASS</small>	Ragout de bœuf <small>L - ASS</small>	Cuisse de canette à l'orange <small>C</small>
				Pommes de terre sautées	Tian de légumes	Coquillettes au beurre <small>L - G</small>	Gratin de chou-fleur <small>G - 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				Compote de fruits	Mousse au chocolat <small>L - O - G - S</small>	Fruits de saison	Tarte aux prunes <small>L - O - G</small>
Soir							
Entrée				Velouté de pois cassés <small>L - C - ASS</small>	Velouté de carottes au kiri <small>L - C - ASS</small>	Velouté de haricots verts <small>C - L - ASS</small>	Potage à la tomate <small>C - L - ASS</small>
Plat				Salade de pâtes, poivrons, lardons et knackis <small>G - M - ASS</small>	Quenelles de volaille sauce Nantua <small>G - P - L - S - C - CR - O</small>	Flammenkueche <small>L - G</small>	Jambon blanc <small>L</small>
				Salade verte <small>M - ASS</small>	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	Pommes de terre bouillies
				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
<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 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 M - ASS	Salade de pâtes au basilic G - M - ASS - L	Carottes râpées M - ASS	Taboulé G - ASS	Cœurs de palmier vinaigrette M - ASS	Pâté en croute L - M - ASS - O - G	Salade de tomates aux anchois P - M - ASS
Plat	Paleron de de bœuf M - ASS - C	Aiguillettes de poulet au paprika ASS	Foie de veau L	Lasagnes de courgettes et aubergines à la viande L - G - ASS - C - O	Filet de lieu noir sauce champignons P - ASS - L - G	Sauté de dinde au curry L - ASS - M	Rable de lapin sauce chasseur ASS
	Polenta crémeuse L	Gratin de courgettes L - O	Gratin dauphinois O - L	****	Riz créole L	Haricots plats sautés	Tagliatelles au beurre G - L
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L
Dessert	Dessert lacté L	Fruit de saison	Fruits au sirop L - G	Crème dessert au praliné L - S - FC - O - G	Fruit de saison	Flan à la noix de coco L - O	Bavarois aux fruits rouges L - O - G - S
	Soir						
Entrée	Soupe minestrone G - C	Velouté de petits pois L - C	Velouté de courgettes au chèvre L - C	Potage de vermicelles C - G	Velouté de brocolis L - C - ASS	Potage provençal C - L - ASS	Potage de haricots blancs C - ASS
Plat	Clafoutis de carottes au cumin L - O	Feuilleté de poisson L - O - P - CR - MO - G	Salade César L - G - M - ASS	Pizza Reine L - G	Petits farcis de légumes G - C - ASS	Croque Monsieur G - L	Nugget's de poisson G - P - S
	****	Salade verte M - ASS	****	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	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	Entremet / crème dessert L	Fruit de saison	Entremet / crème dessert L	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit cuit	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 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	Salade verte <small>M - ASS</small>	Haricots verts aux échalotes <small>M - ASS</small>	Œufs durs mimosa <small>M - ASS - O</small>	Radis - beurre <small>L</small>	Salade de pois chiches <small>M - ASS</small>	Friand aux champignons <small>G - L - M - O</small>	Salade d'avocat aux agrumes et crevettes <small>ASS - CR</small>
Plat	Jambon braisé Madère <small>L - G - ASS</small>	Escalope viennoise <small>O - G</small>	Poisson meunière <small>P - L - ASS - G - O</small>	Alouette de bœuf sauce moutarde <small>S - G - ASS - C - M</small>	Poisson à la bordelaise <small>P - L - ASS - G</small>	Sauté de porc à la bière <small>ASS - L - G</small>	Emincé de canard sauce au poivre vert <small>ASS</small>
	Petits pois carottes <small>L</small>	Gratin de pâtes <small>G - L</small>	Gratin de blettes <small>L - G</small>	Pommes de terre en ragout <small>G - C</small>	Poêlée de légumes persillée <small>C</small>	Semoule à l'huile d'olive <small>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	Panna cotta aux fruits rouges <small>L - G - O</small>	Flamby <small>L - O - S</small>	Pomme au four <small>L</small>	Fruit de saison	Moelleux au chocolat <small>L - O - G - S</small>	Compote de fruits	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	Spaghettis au thon et à la tomate <small>G - P</small>	Tarte épinard et gruyère <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>	Quinoa provençale à la viande hachée	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>	Purée de pommes de terre <small>L - 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 verte aux noix <small>M - ASS - FC</small>
Plat	Blanc de poulet à la forestière <small>L - ASS - G - C</small>	Poisson pané <small>G - P</small>	Paupiette de veau sauce moutarde <small>G - ASS - M - C - S</small>	Echine de porc grillée aux herbes	Bourride de sèche <small>D - P - MO</small>	Boulettes de bœuf au jus <small>L - C</small>	Couscous <small>G - C</small>
	Coquillettes au beurre <small>G - L</small>	Gratin de fenouil <small>L - C - G</small>	Lentilles	Courgettes sautées	Pommes de terre vapeur	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	Mousse au chocolat blanc <small>L - S - O - G</small>	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>	Crème au chocolat <small>L - S</small>	Fruit de saison	Fruits au sirop <small>L - G</small>	Far aux pruneaux <small>L - O - G</small>
Soir							
Entrée	Velouté poireaux et pommes de terre <small>L</small>	Velouté de chou-fleur <small>C - L - ASS</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 pâtes <small>C - G</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>
	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>
	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	Fruits au sirop L - G	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	Velouté de poireaux et pommes de terre L	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