

MENU DE LA SEMAINE 1 DU 16 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE 2019

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<b>Entrées</b>	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Salade de pâtes au saumon Duo de thon et tomate	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Chou rouge aux croûtons Carottes rapées BIO	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Concombre sauce basilic Tomate mazzarella	Salade verte vinaigrette Champignon à la grecque Jambon blanc corrichon Pamplemousse
<b>Plat et accompagnement</b>	Hachis Parmentier Galopin de saumon Purée de pommes de terre Carottes vichy	Saucisses de Toulouse Poisson meunière Lentilles julienne de légumes	Rôti de bœuf moutarde Filet de poisson au cheddar Frites Haricots verts	Sauté de veau provençal Brochette de poisson madras Riz pilaf Ratatouille
<b>Laitages</b>	Emmental BIO AB Vache qui rit Yaourt aromatisé	Edam Petit Louis Fromage blanc sucré Semoule au lait Flan au chocolat Fruit de saison	Mini caprice Camembert Yaourt nature Brownies et sa crème Muffin maison Fruit de saison	Kiri Randelé Yaourt à boire
<b>Desserts</b>	Corbeille de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Corbeille de fruits BIO AB

la principale  
M<sup>me</sup> S. PORTIN



le gashonnair  
M R. LAFHAL



MENU DE LA SEMAINE 2 DU 23 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE 2019

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Judi</u>	<u>Vendredi</u>
<b>Entrées</b>	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Salade verte et crevettes Salade coleslaw vinaigrette	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Feuilleté Hot Dog Friand au fromage	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Concombre à la sardine Céleri à la mimolette	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Œuf vinaigrette Maïs vinaigrette
<b>Plat et accompagnement</b>	Rôti de porc au miel Poisson Bordelaise Coquillettes Poêlée de légumes	Sauté de bœuf sauce E. soleil Omelette aux herbes Pommes de terre vapeur Carottes au beurre	Ragoût de veau à la crème Saumon sauce miel Riz safrané Poireaux à l'ail	Brochette de volaille Poisson à la bordelaise Printanière de légumes
<b>Laitages</b>	Saint Paulin Gouda Fro. Blanc sur lit de fruits Crème dessert vanille	Saint Môret Chanteneige Yaourt BIO	Emmental BIO Babybel Fromage blanc aux fruits Far Breton	Camembert BIO Petit chèvre Yaourt aux céréales
<b>Desserts</b>	Compote de poire Fruit de saison	Corbeille de fruits	Gateau à l'ananas Fruit de saison	Corbeille de fruits

La principale  
M. S. BOTTIN

Le gestionnaire  
M. R. LAFRIAL



MENU DE LA SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2019

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrées	Salade verte vinaigrette Duo d'asperges et tomate Pamplemousse Chou blanc et croûtons	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Surimi vinaigrette Betteraves mimosa	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Vol au vent au jambon de dinde Tarte au fromage	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Carottes râpées à l'œuf Pamplemousse			
Plat et accompagnement	Palette de porc charcutière Omelette au fromage Semoule au beurre Ratatouille	Ragoût de bœuf Filet meunière Pommes noisettes Haricots verts BIO	Cuisse de poulet au curry Brochette de poisson madras Gratin Dauphinois	Avocat sauce vinaigrette Nuggets de poisson Sauté de dinde Blé au beurre Brocolis			
Laiages	Emmental Saint Nectaire Yaourt sucré BIO Compote de fruits Semoule au lait	Port salut Babybel Fromage blanc sucré AIB	Gouda BIO Vache qui rit Yaourt à boire AIB	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Carottes râpées à l'œuf Pamplemousse			
Desserts	Fruit de saison	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits			

La pinapale  
M<sup>re</sup> S. POTIN

Le gashonnaire  
M. R. LAHAL

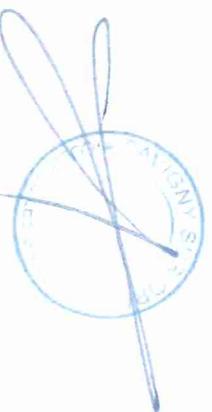
MENU DE LA SEMAINE DU 7 OCTOBRE AU 12 OCTOBRE 2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Céleri sauce fromagère Tomate BIO vinaigrette	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Piémontaise nature Taboulé orientale	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Concombre sauce cantadou Salade verte charcutière	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Céleri remoulade Pizza au fromage
Plat et accompagnement	Cuisse de poulet à la crème Merlu sauce beurre citronné Torsade au beurre Julienne de légumes	Sauté de porc aux légumes Poisson meunière Lentilles aux carottes	Navarin de veau Dés de saumon sce armo. Haricots coco Julienne de légumes	Emincé de volaille sauce normande Poisson à la bordelaise Riz Poêlée de champignons
Laitages	Saint paulin Babybel Yaourt aux fruits Donuts au sucre Tiramisu	Mimolette Emmental Fromage blanc sucré	Yaourt nature Carré frais bio Saint bricet	Cœur de Lion Rondelé Yaourt sucré
Desserts	Fruit de saison	Corbeille de fruits BIO	Fruit de saison	Corbeille de fruits BIO

La principale  
M<sup>me</sup> S. POTIN



Le gérant  
M R. LAFHAL



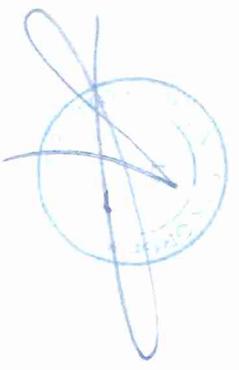
MENU DE LA SEMAINE DU 14 OCTOBRE 18 OCTOBRE 2019

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<b>Entrées</b>	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Radis beurre Navet rapé aux croûtons	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Quiche Lorraine Œuf vinaigrette	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Concombre vinaigrette Chou rouge au jambon de dinde	Salade verte vinaigrette Pamplemousse Haricots palmier à la fête Taboulé aux raisins
<b>Plat et accompagn</b>	Cordon bleu Poisson meunière Spaghettis au beurre Piperade	Rôti de bœuf moutarde Omelette aux champignons Farfalles au beurre Brocolis	Cassoulet au porc Cassoulet au poisson Carottes rondelles	Dinde à la provençale Poisson blanc s, crustacé Semoule au beurre Ratatouille
<b>Laitages</b>	Bonbel Camembert Yaourt sucré Compothe double saveur	Edam BIO Saint Nectaire Yaourt aux fruits	Chanteneige Vache qui rit Yaourt sucré BIO Flan pâtissier	Carré frais BIO Boursin Velouté fruit
<b>Desserts</b>	Compothe de pommes BIO Fruit de saison	Corbeille de fruits	Compothe double saveurs Fruit de saison	Corbeille de fruits

La principale  
M. S. POTIN



Le gérant  
M. R. LAFFAL





## Légendes

Entrée, plat, accompagnement ou dessert à plus de 15 % de Lipides

Dessert contenant plus de 20 % de Glucides simples et moins de 15 % de lipides

Crudités de légumes ou de fruits

Fromages contenant au moins 150 mg de Calcium par portion

Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100mg et moins de 150 mg

Laitage contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 % de lipides par portion

Fruits ou légumes cuits

Viande type bœuf, veau, ou agneau non haché

Du 15 octobre au 15 mars: Potage de légumes à la place de la salade verte ou du pamplemousse