

MENU DE LA SEMAINE 1 DU 27 JANVIER AU 31 JANVIER 2020

MARDI		JEUDI		VENDREDI		LUNDI	
MENU CHINOIS							
Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
Nems au poulet		Pamplousse		Pamplousse		Pamplousse	
Samoussa de bœuf		Céleri râpé vinaigrette		Concombre vinaigrette		Quiche oignons et jambon de dinde	
Sauté de poulet au miel		Radis et petit beurre		Salade coleslaw à la cacahuète		Duo d'asperges betteraves	
Crevettes sautées sauce aigre douce		Rôti de porc au jus		Sauté de veau sauce poivre		Lasagne bolognaise	
Riz Cantonais		Poisson blanc sauce basilic		Tomate farcie végétarienne		Gratiné de coquillettes à l'œuf	
		Lentilles aux petits oignons		Frites			
Saint Bricet		Carottes bio		Haricots verts		Brocolis bio	
Demi sel		Aminollette		Petit Louis coque		Vache qui rit	
		Edam		Cœur de lion		Saint Nectaire	
Beignet d'ananas		Fromage frais sucré		Yaourt sucré		Yaourt aux fruits mixés	
Corbeille de fruits		Flamby caramel		Pommes barbe à papa			
		Riz au lait		Compote de fruits			
		Fruit de saison		Fruit de saison		Corbeille de fruits	
Pain		Pain de campagne		Pain		Pain bio	

MENU DE LA SEMAINE 2 DU 3 FEVRIER AU 7 FEVRIER 2020

MARDI	JEUDI	VENREDI	LUNDI
CHANDELEUR			
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Tomate aux croûtons	Pamplousse	Pamplousse	Pamplousse
Crêpe au fromage	Friand au fromage	Concombre vinaigrette 	Feuilleté hot dog
Rosebeef moutarde 	Céleri rémoulade	Chou rouge minilolette	Salade far-falettes vinaigrette
Merlu sauce fromagère	Rôti de porc sauce poivre	Sauté de poulet au curry	Bolognaise de bœuf
Semoule bio au beurre 	Omelette au fromage	Poisson meunière	Escalope panée végétal soja 
Pôlée de légumes grillés	Torsades au beurre	Haricots coco	Spaghettis au beurre
Bleu	Chou fleur	Courgettes	Haricots beurre
Cantal	Coulommier	Edam	Saint Albray
Yaourt sucré	Camembert	Saint Paulin	Mini Babybel bio 
Crêpe au chocolat	Yaourt sucré bio 	Fromage blanc sucré	Yaourt à boire
Liégeois vanille		Gaufrettes	
Fruit de saison	Corbeille de fruits	Paris Brest	
Pain	Pain aux pavots	Fruit de saison bio 	Corbeille de fruits
		Pain	Pain

MENU DE LA SEMAINE 3 DU 24 FEVRIER AU 28 FEVRIER 2020

MARDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI
Salade verte	Salade verte	MENU THEME AMERICAIN	Salade verte
Panpiemousse	Panpiemousse		Panpiemousse
Endive émincé au jambon	Sardine à la tomate		Emincé de chou blanc miniolette
Tomate aux croûtons	Duo d'asperges et betteraves		Carottes râpées à l'œuf
Nuggets de poulet	Ragoût de bœuf sauce épices du soleil		Brochette de dinde
Filet de colin sauce curry	Egréné végétal à la sauce épices du soleil	Fish burger	Omelette au fromage
Riz créole aux poivrons	Coquillettes bio à la tomate	Frites	Semoule bio au beurre
Courgettes bio	Chou fleur	Hamburger de bœuf	Ratatouille
Saint Paulin	Camembert	Fromage blanc à la crème de marron	Rondelé ail fines herbes
Edam	Chamois d'or	Edam bio	Saint Morêt
Yaourt sucré	Yaourt brassé	Verre de jus de pommes	Yaourt aux fruits mixés
Pomme au four caramel pistache		Brownie sur sa crème anglaise	Flamby
Compote de fruits		Cheesecake	Fruits au sirop
Fruit de saison	Corbeille de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison
Pain au tournesol	Pain	Pain	Pain

MENU DE LA SEMAINE 4 DU 2 MARS AU 6 MARS 2020

MARDI	JEUDI	VENREDI	LUNDI
Salade verte Pamplénousse Céleri vinaigrette à la mozzarella Salade coleslaw vinaigrette	Salade verte Pamplénousse Taboulé à la crevette Salade de pâtes vinaigrette	Salade verte Pamplénousse Concombre vinaigrette Chou rouge miniolette	Salade verte Pamplénousse Pizza au fromage Friand fromage
Rôti de porc du soleil Saucisse Tex Mex végétarienne Petit pois carottes	Tranche de rosebeef Poisson neunière Purée de PDT et brocolis	Cuisse de poulet paprika Poisson à la bordelaise Pommes vapeur à la basilic Haricots verts bio	Blanquette de veau Blanquette de poisson Riz Beignets de légumes
Vache qui rit Boursin Yaourt bio	Bleu Roquefort Yaourt aux fruits	Coulounier Brie Fromage blanc sucré	Gouda bio Saint Paulin Yaourt sucré
Mille feuille Eclair vanille Fruit de saison Pain au céréales	Corbeille de fruits bio Pain	Crème dessert Mousse au chocolat Fruit de saison Pain	Corbeille de fruits Pain

MENU DE LA SEMAINE 5 DU 9 MARS AU 13 MARS 2020

MARDI				JEUDI				VENDREDI				LUNDI			
Salade verte				Salade verte				Salade verte				Salade verte			
Pamplemousse				Pamplemousse				Pamplemousse				Pamplemousse			
Feuilleté Hot Dog				Céleri à la cacahuète				Concombre bio aux croûtons				Haricots beurre au jambon			
Jambon de dinde cornichon				Tomate vinaigrette				Chou blanc émincé				Salade de risetti au surimi			
Bourguignon de bœuf				Steack haché de bœuf sauce barb.				Hachis Parmentier				Côte de porc charcutière			
Filet de Lieu sauce fromagère				Lieu sauce armoricaine				Steack végétal de soja à la sauce tomate				Marmitte de la mer			
Macaronis au beurre				Riz pilaf				Purée de pommes de terre				Blé au beurre			
Carottes vichy bio				Chou fleurs				Salsifis à la minolette				Beignets de légumes			
Mini babybel				Cantadou				Kiri				Saint Nectaire			
Chanterelle				P'tit Louis				Demi-sel				Mini caprice			
Fromage blanc aux fruits				Yaourt sur lit de fruits				Yaourt aromatisé				Yaourt sucré bio			
				Flan pâtissier				Pommes au four							
				Tarte aux pommes				Senoule au lait							
Corbeille de fruits				Fruit de saison				Fruit de saison				Corbeille de fruits			
Pain				Pain bio				Pain au pavot				Pain			

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

Il est issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)	Il est issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)	Réception confectionnée par le Chef à partir de produits frais.	Produit confectionné par le Chef à partir de produits frais.
Il est issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)	Il est issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)	Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découps et transformés en France	Produit confectionné par le Chef à partir de produits frais.
Il est issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)	Il est issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)	Produits permettant d'améliorer la teneur nutritionnelle en oméga 3 de notre alimentation	Produit confectionné par le Chef à partir de produits frais.
Il est issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)	Il est issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)	Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne	Produit confectionné par le Chef à partir de produits frais.
Il est issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)	Il est issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)	Aliment cultivé et produit en Espagne	Produit confectionné par le Chef à partir de produits frais.

Menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de la saison et de la qualité des produits. Des modifications peuvent être apportées par le Chef de cuisine, si le plan alimentaire est respecté (crudités/crudité, entrée à plus de 15% de lipides / entrées à plus de 15% de légumes / légumes de saison). Les produits de saison sont moins onéreux que les autres. Cette différence peut permettre d'améliorer l'ensemble de la qualité des repas servis. Suivant l'organisation de vos productions, ces menus peuvent être adaptés. N'hésitez pas à me contacter.