

MENUS SEMAINE DU 2/09 au 06/09/2024

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
	2	3	5	6
Entrée 1	Melon / pastèque	piémontaise	jambon de pays /saucisson sec	Melon / pastèque
Entrée 2	radis roses au beurre	avocat mayo	rillettes	Tomate et mozza au pesto
Entrée 3	Mâche à la feta AOP et tomates confites	salade garnie jambon et emmental	mousse de canard	mâche poulet pdt oignons rouges
Entrée 4			pomelos au sucre	
	5 èmes, 4 èmes et 3 èmes		6 èmes uniquement	
Plat 1	roti de porc au boursin	haut de cuisse grillée	chipo pezsillée / merguez	fish and chips
Plat 2	omelette LR chèvre et ciboulette	dorade MSC basquaise	steak de poisson au curry MSC	cassolette de fruits de mer
Plat 3				
	5 èmes, 4 èmes et 3 èmes		6 èmes uniquement	
Garniture 1	coquillettes	haricots verts BIO persillés	Frites	ratatouille cuisinée
Garniture 2	julienne de légumes au colombo		tomate provençale	épinards à la crème
Garniture 3				
	5 èmes, 4 èmes et 3 èmes		6 èmes uniquement	
Fromage 1	yaourt BIO nature	saint paulin	emmental	refrain
Fromage 2	yaourt BIO aux fruits	croc lait président	kiri	babybel
Fromage 3				
	5 èmes, 4 èmes et 3 èmes		6 èmes uniquement	
Dessert 1	sundae vanille/caramel	beignet chocolat	tarte pomme cannelle façon crumble	assortiment de fruits
Dessert 2	sundae vanille/ fraise		tarte abricot façon crumble	
Dessert 3				

--

MENUS SEMAINE DU 9/09 au 13/09/2024

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
	9	10	12	13
Entrée 1	melon	concombres au fromage blanc BIO	salade campagnarde (pdt œuf lardons maïs tomates)	radis beurres / sardines au beurre
Entrée 2	pastèque	carottes râpées aux oignons frits	salade marco polo	asperges à la crème
Entrée 3	pomelos au sucre	avocat vinaigrette	betteraves à l'échalote	rémoulade de céleri à la parisienne
Entrée 4		frisée mimolette et chorizo	feuille de chêne aux poivrons confits oignons rouges	salade verte tomate, bille de mozza et croutons

Plat 1	escalope de dinde provençale	émincé de bœuf LR mariné au tandoori	échiné de porc aux herbes de provence	pavé de merlu MSC beurre blanc
Plat 2	pavé de colin MSC sauce	tomate farcie à l'œuf et mozza	kefta de volaille marocaine	filet de haddock beurre blanc
Plat 3			poisson de la criée beurre aux agrumes	

Garniture 1	farfalles au beurre	haricots beurres	gratin de chou fleur BIO	riz pilaf
Garniture 2	tomate provençale	caviar d'aubergine	brocolis vapeur	fondue de poireaux a la creme
Garniture 3				

Fromage 1	fromage blanc BIO au sucre	brie	cantadou	entremet pistache BIO
Fromage 2	yaourt nature BIO	comté	refrain	entremet caramel au beurre salé BIO
Fromage 3				

Dessert 1	assortiment de fruits de saison	riz au lait BIO vanille et caramel au beurre salé	brownies et crème anglaise	assortiment de fruits de saison
Dessert 2		polenta aux framboises	accapulco ananas	
Dessert 3		riz au lait BIO vanille coulis de fruits rouges		

--	--	--	--	--

MENUS SEMAINE DU 16/09 au 20/09/2024

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
	16	17	19	20
Entrée 1	pizza royale	mousse de canard et cornichons	carotte rapee	jambon macédoine
Entrée 2	pizza fromage	rillettes du mans cornichons	concombre a la creme	surimi macédoine
Entrée 3	tomate aux œufs durs	saucisson a l'ail saucisson sec	salade garnie	pomelos au sucre
Entrée 4		rillettes de thon		œuf LR mayo

Plat 1	haut de cuisse de poulet rôtie et son jus	rôti de porc sauce diable	goulash de bœuf	poisson pane
Plat 2	dos de cabillaud MSC a la crème de basilic	filet de raie beurre noisette aux câpres	tortillas de pdt au fromages	papillote de poisson
Plat 3				

Garniture 1	ebly pilaf	lentilles cuisinées	torti	carottes à l'ail
Garniture 2	clafoutis de légumes au chèvre	chou de bruxelles	salade verte	panais rôti au beurre
Garniture 3				

Fromage 1	yaourt bio	fromage de chèvre	refrain	saint nectaire
Fromage 2	kiri	edam	chanteneige	vache qui rit
Fromage 3				

Dessert 1	assortiment de fruits	mousse chocolat	paris Brest	assortiment de fruits
Dessert 2		ile flottante	clafoutis pomme / rhubarbe	
Dessert 3				

moûle entière bio sysco 3,71, encornet blanc 8,99 sysco x4 kg, filet de raie 15,10 ou aile de raie 7,95 sysco

MENUS SEMAINE DU 23/09 au 27/09/2024

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
	23	24	26	27
Entrée 1	salade grecque	pépinettes au thon	salade méditerranéenne	œuf mayo et cocktail
Entrée 2	carottes rapées / coleslaw	tomates vinaigrette	terriner de poisson	salade de gesiers
Entrée 3	pdt à la crème ciboulette et échalotte	pdt au cervelas	cake jambon olives emmental	choux blanx au lard fume et maïs
Entrée 4	salade verte emmental et croutons	frisée aux agrumes	mâche aux copeaux d'emmental et jambon sec	endives au bleu et aux noix

Plat 1	merguez, chipolatas	pates bolognaise LR	sauté d'agneau aux legumes	cordons bleus de dinde
Plat 2	dos de lieu MSC sauce crustaces	cocktail de fruits de mer au poireau	cervelas obernois	filet de dorade MSC sauce vierge
Plat 3			galette végétale	

Garniture 1	frites	pates	ratatouille BIO	haricots verts BIO
Garniture 2	brocolis	poelée de légumes à l'huile d'olive	tatin d'échalote	pdt et champignons à la crème
Garniture 3				

Fromage 1	tomme grise	yaourt aux fruits BIO	camembert	fromage blanc BIO sucré
Fromage 2	vache qui rit	petit moulé	gouda	fromage blanc BIO au spéculoos
Fromage 3				

Dessert 1	liegeois vanille	assortiment de fruits	éclair chocolat	assortiment de fruits
Dessert 2	liegeois chocolat		éclair vanille	
Dessert 3			tarte fine aux pommes	

--	--	--	--	--