

**MENUS SEMAINE DU 30/09 au 04/10/2024**

4

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
--	-------	-------	-------	----------

30

1

3

4

Entrée 1	salade carnaval (feta <b>AOP</b> )	concombres à la crème	salade pique-nique	macédoine de légumes mayo
Entrée 2	salade de gésiers	betterave râpée Mimosa	salade de PDT au cervelas	raïta de concombres
Entrée 3	chou rouge au vinaigre de framboise	poireau vinaigrette	fond d'artichaut à la crème	chou-fleur à la crème
Entrée 4	salade verte aux 3 fromages	laitue au reblochon et aux noix	frisée lardon et croûtons	

Plat 1	saucisse de Toulouse	boulettes de bœuf sauce tomate	crêpinette de porc et son jus	poisson meunière <b>MSC</b>
Plat 2	Andouillette à la moutarde	dos de cabillaud <b>MSC</b> citron vert basilic	travers de porc barbecue	aile de raie aux câpres
Plat 3	omelette <b>LR</b> au fromage		filet de poisson <b>MSC</b> beurre blanc	

Garniture 1	haricots blancs	semoule <b>BIO</b> aux épices douces	gratiné de carottes	ebly
Garniture 2	poivrons confits	compotée de chou vert PDT et lard fumé	poêlée de légumes au lait de coco	endives braisées
Garniture 3				

Fromage 1	yaourt bio	petit louis	tome blanche	petit-suisse aux fruits
Fromage 2	refrain	reblochon	roulé fol épi	petit-suisse nature sucré
Fromage 3				

Dessert 1	assortiment de fruits	salade de fruits	beignet au chocolat	assortiment de fruits
Dessert 2		compote de pomme à la chantilly	far breton	
Dessert 3				

--	--	--	--	--



**MENUS SEMAINE DU 07/10 au 11/10/2024**

S 1

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
--	-------	-------	-------	----------

7

8

10

11

Entrée 1	tartine savoyarde	tomate mozza au basilic	coquillettes au saumon et pesto	carotte râpée vinaigrette
Entrée 2	tartine végété	concombre à la crème	taboulé poulet	salade coleslaw
Entrée 3	salade savoyarde	champignons à la crème	salade d'endives au bleu	salade verte aux noix et jambon de volaille
Entrée 4				

Plat 1	paupiette de dinde façon blanquette	bœuf LR carottes	sauté de porc au poivre	filet de dinde LR aux olives
Plat 2	dos de colin à la tomate confite	poisson de la criée MSC beurre blanc	jambon braisé sauce poivre	cœur de merlu aux agrumes
Plat 3			boulettes aux lentilles	

Garniture 1	riz pilaf	PDT vapeur	julienne de légumes au curry	coquille au beurre
Garniture 2	potimarron rôti aux épices et au miel	salade verte	légumes braisés	poêlée de légumes du moment
Garniture 3				

Fromage 1	yaourt aux fruits bio	bonbel à la coupe	brie à la coupe	yaourt sucré
Fromage 2	yaourt nature bio	leerdammer	st moret	emmental
Fromage 3				

Dessert 1	assortiment de fruits	semoule au lait	tarte au chocolat	assortiment aux fruits
Dessert 2		riz au lait	tarte amandine aux poires	
Dessert 3				

--	--	--	--	--



**MENUS SEMAINE DU 14/10 au 18/10/2024**

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
	14	15	17	18
Entrée 1	Croisillon au fromage	Salade navarraise*	Salade de champignons à la Grecque	Chou blanc aux raisins secs
Entrée 2	Pizza au jambon maison	Surimis Sauce cocktail	Cœur d'artichaut vinaigrette	Salade de mâche
Entrée 3	Salade verte	céleri à la parisienne	tomates œuf dur vinaigrette	chou rouge maïs et feta
Entrée 4				
Plat 1	Poisson pané	saute veau marengo	poulet rôti	longe de porc sce curry
Plat 2	Poisson basquaise	Cabillaud rôti	Galette végétale sauce vierge	Croustade de fruits de mer
			ketchup ou mayonnaise	Citron jaune
Garniture 1	Tagliatelles	Gnocchis à la Romaine	Pommes rissolées	Haricots verts
Garniture 2	Patate douce	Juliennes de légumes	Légumes à la Bruxelloise (chou brux, endives, carottes)	Tomate Fleuriste (farcié brunoise lég)
Fromage 1	chèvre	Brie	Yaourt nature sucré	Camembert
Fromage 2	Fromage portion	fromage portion	fromage	chanteneige
Salade verte				
Dessert 1	Fromage blanc bio au coulis de framboise	assortiments de fruits	assortiments de fruits	tropézienne
Dessert 2	fromage blanc bio à la confiture de lait			gâteau aux pommes

\* Salade navarraise: jambon cru, brebis, tomates, frisée, vinaigrette à l'huile d'olive, herbes aromatiques)