

Menus de la Semaine du 02 au 06 Septembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre </p> <p>Raviolis SV: Raviolis au saumon</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>Emincé de thon sauce au basilic</p> <p>Riz  Carotte</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate  Vinaigrette</p> <p>Jambon de dinde  Sv: Boulette de Sarasin</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote de pomme pêche allégée en sucre</p>	<p>Menu de la rentrée </p> <p>Pastèque</p> <p>Nuggets Crispi Dor à l'emmental</p> <p>Coquillettes  semi complète et ketchup dosette Emmental râpé</p> <p>Fromage frais Cantalou ail et fines herbes</p> <p></p> <p>Donuts</p>	<p>Gaspacho</p> <p>Sauté de bœuf  sauce aux olives SV: Filet de poisson meunière</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Pain au chocolat Yaourt aromatisé</p>	<p>Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire</p>	<p>Gâteau marbre Fromage sucré Jus de Fruit</p>	<p>Pain Beurre & confiture Fruit de saison</p>	<p>Quatre-quarts Petit Filou Jus de Fruit</p>



Noa et Papille



Menus de la Semaine du 09 au 13 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce provençale SV: Boulette de Sarasin</p> <p>Carottes persillées Semoule</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Croissant Lait au chocolat</p>	<p>Salade verte  et oignons frits <i>vinaigrette</i></p> <p>Boulgour  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs </p> <p>Comté </p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits jaunes</p> <p>Sablé yaourt à boire Fruit</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Rôti de dinde  au jus SV: Omelette emmental</p> <p>Pennes </p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Marbre Compote allégée en sucre et Lait ½ écrémé</p>	<p>Pates de campagne Cornichon</p> <p>Merlu  sauce citron</p> <p>Riz  Haricots verts</p> <p>Fromage fondu fraidou</p> <p>Smoothie abricot pomme banane</p> <p>Yaourt nature sucré madeleine Fruit</p>	<p>Concombres  <i>vinaigrette</i></p> <p>Cordon bleu SV: Mozza Stick</p> <p>Frites Ketchup ou mayonnaise</p> <p>Fromage frais de campagne</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et myrtilles</p> <p>Quatre-quart sirop Fruit</p>



Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri râpé et carottes  vinaigrette</p> <p>Hoki  sauce citron</p> <p>Ratatouille et Coquillettes </p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Purée de pommes et ananas</p>	<p>Tomates  Vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf  sauce paprika persil</p> <p>SV: Nuggets de Blé</p> <p>Carottes & petit pois</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Chouquette crème vanille </p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Rôti de porc  au jus</p> <p>SV: Mozza Stick</p> <p>Pommes de terre wedges</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de maïs, tomate, concombres  vinaigrette</p> <p>Spaghettis  sauce bolognaise au canard</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Gâteau moelleux au chocolat</p>	<p>Duo de melon</p> <p>Gratin de pommes de terre, courgettes et basilic </p> <p>Fromage frais de campagne</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Pain au lait Pâte à tartiner Fromage blanc</p>	<p>Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit</p>	<p>Pain Samos Fruit de Saison</p>	<p>Pain de mie Chocolat Lait</p>	<p>Quatre-quarts Petit Filou Jus de Fruit</p>



Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental	Courgettes râpées au curry 	Salade verte vinaigrette 	Tomates et maïs vinaigrette à l'huile de noix	Gaspacho tomate poivron 
 Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs	Sauté de dinde  sauce au romarin SV: Nuggets cripor	Rôti de bœuf  au jus SV: Boulette de Sarasin	Œuf Florentine 	 Pizza tomate emmental et mozzarella
Yaourt nature	Boulgour 	Légumes façon maillot (carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois) et pommes de terre vapeur	Epinards béchamel	Salade verte 
Fruit de saison 	Fromage fondu vache qui rit	Cantal 	Fromage blanc et sucre	Brie
	Mousse au chocolat au lait	Compote tous fruits allégés en sucre	Gâteau aux pommes 	Fruit de saison
Pain au lait Pâte à tartiner Fromage blanc	Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Pain Samos Fruit de Saison	Pain de mie Chocolat Lait	Quatre-quarts Petit Filou Jus de Fruit



Menus de la Semaine du 30 septembre au 04 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées  <i>Vinaigrette</i></p> <p>Poulet rôti  sauce forestière <i>SV : Filet meunière</i></p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Fromage frais rondelé nature</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p> <p>Pain Beurre & confiture Fruit de saison</p>	<p>Tomates <i>Vinaigrette</i></p> <p>Farfalles sauce  champignon à la crème et Graines de courges</p> <p> Yaourt nature et sucre</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Madeleine Crème chocolat Sirop de Grenadine</p>	<p>Haricots rouge tomate et épice chili</p> <p>Sauté de porc  sauce tomate moutarde à l'ancienne <i>SV: Omelette</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit fromage frais sucre</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Croissant Yaourt à boire</p>	<p>Concombres  <i>Vinaigrette</i></p> <p>Riz semi complet sc carotte champignon dinde  emmental et butternut </p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Tarte flan pâtissier</p> <p>Pain au lait Chocolat Jus de Fruit</p>	<p>Salade de pommes de terre ciboulette</p> <p>Duo de Colin d'Alaska  et saumon sauce citron</p> <p>Brocolis au curry</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteaux fourrés Chocolat Flan vanille caramel Jus de Fruit</p>



Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade carotte maïs  et salade verte, vinaigrette tomate Crouton	Feuilleté fromage	Soupe de lentilles corail et au lait de coco	Tomate vinaigrette et des de brebis	Panais rémoulade aux pommes
Riz thai semi complet  korma végétarien patate douce et edamame	Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés SV: Parmentier de légumes purée de pois cassés	Colin Alaska  pane riz soufflé	Jambon blanc  S/P: jambon de dinde  SV: Nuggets de blé	Bœuf braisé  et jus aux herbes SV: Saucisse végétarienne
Cantal AOP 	Brie	Petits pois & Carotte	Pennes  semi-complète Haricot beurre	Boulgour  Chou-fleur
Fruit de saison 	Crème dessert saveur caramel	Yaourt nature et sucre  Banane et crème fouettée	Fromage frais tartare	Fromage frais de campagne et sucre
Petit Beurre Fruit de Saison Lait	Pain Confiture Yaourt à boire	Palmier Crème chocolat Fruit de Saison	Pain au Chocolat Yaourt aromatisé aux fruits	Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire



Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Les épices

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves à la fleur de sel et vinaigrette balsamique	Endives  vinaigrette agrumes cannelle	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines	Bouillon de légumes vermicelle	Concombres rondelles vinaigrette
Colin d'Alaska  sauce aux épices douces	Sauté de dinde  sauce pommes curry crémée SV: Omelette	Rôti de bœuf  sauce tomate SV: Mozza Stick	Nugget de poulet et sauce fromage blanc épices kebab SV: Nuggets de Blé	Penne  sauce pois chiche épinard tandoori et pois chiche  rôtis
Purée de pommes de terre à la noix de muscade	Semoule  Courgettes	Carottes au cumin	Haricots verts Pates perles	Comté 
Yaourt aromatisé 	Fromage fondu carré	Coulommiers	Fromage blanc et sucre 	Compte de pomme poire et cardamone
Fruit de saison	Dessert lacté à boire au chocolat	Fruit de saison	Cake aux épices et crème fouettée	
Petit Beurre Fruit de Saison Lait	Gâteau marbre Fromage sucré Jus de Fruit	Palmier Crème chocolat Fruit de Saison	Pain au Chocolat Yaourt aromatisé aux fruits	Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2024 **Vacances scolaires**



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Céleri râpé  Vinaigrette	Soupe aux brocolis 	Endives  Vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon SV: Œuf dur mayonnaise 
Steak haché de veau  sauce paprika persil Sv: Beignet de calamar	Riz  sauce champignon à la crème et noisettes 	Rôti de porc  sauce aux pruneaux Sv: Boulette de Sarasin	Poulet rôti au jus SV: Nuggets Crispior	Colin d'Alaska  pané riz soufflé
Pommes de terre vapeur Ratatouille	Gouda	Farfalles emmental râpé Aubergine	Frites Mayonnaise ou Ketchup	Purée de potiron
Yaourt nature et sucre 	Crème dessert saveur caramel	Fromage frais aux fruits	Cantal 	Carré
Fruit de saison		Fruit de saison 	Semoule au lait	Fruit de saison 
Gâteau marbre Fromage Blanc sucre Jus de Fruit	Pain Beurre & confiture Fruit de saison	Chouquettes Mousse au chocolat Sirop de Grenadine	Gaufre au sucre Fromage blanc sucre Jus de Fruit	Céréales Compote Lait



Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2024 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de potiron au fromage fondu La vache qui rit</p> <p>Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain au lait Pâte à tartiner Fromage blanc sucre</p>	<p>Carottes râpées  <i>Vinaigrette</i></p> <p>Emincé de saumon sauce crème</p> <p>Brocolis persillés et riz</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Beignet aux pommes </p> <p>Gâteau marbre Petit Filou Jus de Fruit</p>	<p>Salade de risette au basilic</p> <p>Omelette  aux fines herbes</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain Samos Jus de Fruit</p>	<p>Crêpes jambon SV: Crêpes au fromage</p> <p>Bœuf braisé  au jus SV: Parmentier de lentille purée de PDT </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Cantal</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p> <p>Pain de mie Chocolat Lait</p>	

