













Semaine du 04 Septembre au 8 septembre 2023











* Menu végétarien

Fournisseurs : Légumes bio « La Chouette Isop » - Viande boucherie « Dumontoux »

	LUNDI	MARDI	* JEUDI	VENDREDI
Entrées	Carottes au citron/ huile d'olive 	Salade de melon – concombre bio – Fêta 	Tomates de couleur au basilic bio 	Salade de cervelas à l'emmental 
Viandes	Carbonara (jambon- lardons) 	Crêpinette sauce forestière 	Omelette aux herbes 	Moules à la crème de coco 
Légumes	Spaghettis 	Gratin de courgettes bio 	Ratatouille provençale bio 	Frites au four
Desserts	Fromage blanc aux fruits rouges 	Mousse au chocolat	Compote de pomme / fraise	Raisins blancs













Semaine du 11 septembre au 15 septembre 2023

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	* JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade bio sauce ciboulette 	Macédoine de légumes sauce cocktail 	Salade de concombres bio / raisins secs 	Tranche de pâté de campagne
Viandes	Hachis parmentier au bœuf 	Poulet basquaise 		Cabillaud aux légumes 
Légumes		Risotto 	Dahl de lentilles corail 	Gratin de brocolis et pommes de terre 
Desserts	Fromage – Fruit Poire	Milkshake à la pastèque 	Liégeois aux fruits	Yaourt au sucre de canne











Semaine du 18 septembre au 22 septembre 2023

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Salade de tomates 	Œufs mayonnaise 	Carpaccio de betteraves et fêta 	Haricots verts gruyère vinaigrette 
Viandes	Tajine de veau aux oignons et miel 	Filet de poulet		Dos de colin sauce citron 
Légumes	Beignets de légumes	Flan de légumes 	Tagliatelles fraîches au pesto rouge 	Ecrasé de patates douces 
Desserts	Mousse de chocolat au lait 	Poire au chocolat 	Pomme cuite 	Velouté au fruit










Semaine du 25 septembre au 29 septembre 2023

* Menu végétarien

	LUNDI *	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Salade verte – lardons de volaille et croûtons 	Céleri rémoulade à l'ancienne 	Salade niçoise 	Champignons sauce césar 
Viandes	Steak haché sauce Boursin	Charcuterie (jambon blanc, saucisson sec, à l'ail)	Œuf dur provençale 	Poisson meunière
Légumes	Haricots beurre persillés 	Pommes de terre au reblochon au four 	Ratatouille maison 	Blésoto 
Desserts	Coupe de fruits 	Compotée de pommes	Liégeois vanille	Galet de la Loire - ananas au sirop

Semaine du 02 octobre au 06 octobre 2023











* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Feuilleté au fromage - miel 	Carotte / Chou blanc à la mayonnaise à la moutarde à l'ancienne 	Concombre sauce bulgare 	Taboulé légumes / menthe 
Viandes	Sauté de porc à l'ananas 	Fricassée de saucisses fumées 		Beignets de calamars à l'armoricaine 
Légumes	Petits pois à la paysanne 	Purée de pommes de terre 	Curry de légumes (courgettes, fèves, lait de coco)-coquillettes	Gratin de chou-fleur 
Desserts	Pêche au sirop sur lit de fromage blanc 	Poire conférence	Camembert yaourt à boire	Gâteau de semoule 

Semaine du Goût - « Thème la couleur »












Semaine du 9 octobre au 13 octobre 2023

* Menu végétarien

	LUNDI - menu jaune	MARDI - menu blanc	JEUDI - menu rouge*	VENDREDI- menu vert
Entrées	Salade de pommes de terre, maïs, sauce mayonnaise 	Salade d'endives aux noix de fourme d'Ambert 	Salade de feuilles de chênes rouges aux raisins 	Velouté de pois cassés au chèvroux 
Viandes	Fricassée de dinde au curry et lait de coco 	Blanquette de veau aux champignons et oignons grelots 	Chili con carné végétarien 	Filet de colin en croûte de persil 
Légumes	Coquillettes safranées	Purée de pommes de terre au fromage blanc 	Riz rouge	Gratin de brocolis
Desserts	Gouda - Banane	Tarte à la noix de coco	Panna cotta à la fraise 	Fruit - Kiwi

Semaine du 16 octobre au 20 octobre 2023

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Saucisson sec - cornichon	Salade de pâtes au thon 	Salade d'automne aux endives (pommes, emmental, noix, mayo au citron) 	Pâtes perles façon taboulé 
Viandes	Boulette de bœuf à l'oriental 	Boudin noir sauce moutarde à l'ancienne 	Omelette à l'emmental 	Burger Filet-o-Fish 
Légumes	Semoule au beurre	Carottes rôties au miel	Pommes de terre sautées à l'ail 	Salade verte
Deserts	Mousse de banane 	Figues rôties au spéculos 	Crumble aux fruits 	Crème saveur noisette