

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale

Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 20% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 26 sept au 21 oct 2022



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.



Semaine du 26 au 30 septembre

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Toast de chèvre chaud au miel	Céleri râpé	Salade paysanne (batavia, croûtons, œuf)	Tomates au xérès et basilic	Mousse de foie / Cornichons
	Moussaka maison	Saucisse de Toulouse	Paupiette de lapin	Escalope viennoise	Moules Marinières
	Salade verte	Mogettes vendéennes	Salsifis sautés	Petit pois carottes	Frites Maison
	Fruit de saison	Tomme de Savoie	Ile flottante	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
Goûters	Céréales / Lait	Mousse au Nougat	Banane / Chocolat	Gâteau Maison	Crème renversée / Boudoirs



Semaine du 03 au 07 octobre

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Terrine de lapin	Salade piémontaise	Salade coleslaw	Œuf mimosas sur son lit de salade	Salade nordique (pdt, pommes, oignons, harengs)
	Rôti de bœuf sauce forestière	Omelette au fromage	Poisson de la criée au paprika	Blanquette de volaille à l'ancienne	Veau Marengo
	Farfalles	Salade verte	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes maison	Epinards à la crème
	Saint Paulin	Gâteau Maison	Mousse mangue	Fruit de saison	Fromage blanc aux spéculoos
	Fruit de saison				
Goûters	Pain / Barre de chocolat	Crème chocolat / Madeleine	Salade de fruits / Chamonix	Marbré Maison	Pain / Confiture

Semaine du 10 au 14 octobre "Semaine du goût"

	Lundi Afrique	Mardi Europe	Mercredi Asie	Jeudi Amérique	Vendredi Océanie
	Salade de poivrons grillés	Soupe minestrone	Haricot mungos à la coriandre	Oignons Rings	Salade risoni au surimi
	Tiep bou dien au poulet	Paleron de bœuf à la bourguignonne	Curry de pommes de terre	Buffalo Wings	Poisson à l'australienne
	et sa garniture	Carottes sautées persillées	et sa garniture	Purée de potiron	Poêlé de brocolis
	Thiakry	Crème Catalane	Paneer	Cheddar	Smoothie au kiwi
Goûters	Entremet praliné / Brownies	Gâteau Maison	Pain perdu	Ananas Rôti / Oreo	Pain / Fromage

Semaine du 17 au 21 octobre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
	Endives aux noix	Duo de saucissons	Salade arlequin (Mais, poivrons, batavia)	Potage de légumes	Panzanella
	Spaghettis bolognaises	Poulet coco	Tartiflette	Poisson de la criée en papillote	Gratin de pâtes au butternut et comté
	Tomme de Pyrénées	Courgettes sautées à l'ail	Salade verte	o de riz et carottes au cumin	Salade verte
	Fruit de saison	Banane au chocolat	Compote pommes / fraises	Yaourt sucré	Poire aux amandes effilées
Goûters	Fromage blanc sucré / Madeleine	Semoule au lait	Gâteau Maison	Roulé à la fraise	Gaufre au sucre



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MS