

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 29 août au 24 septembre 2022



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

Semaine du 29 août au 02 sept

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien				
	Salade de lentilles à la tomate	Betteraves au xérès	Pastèque	Concombre à la ciboulette	Melon charentais
	Feuilleté de courgettes maison	Médaille de merlu aux crevettes	Hot dog	Steak haché	Spaghettis à la carbonara
	Salade verte	Fondue de Poireaux	Taboulé	Frites maison	Salade verte
	Fruit de saison	Liégeois vanille	Cône glacé	Fruit de saison	Fromage blanc aux framboises
Goûters	Crème caramel Oréo	Salade de fruits maison / Petit LU	Gâteau maison	Céréales Lait	Marbré maison

Semaine du 05 au 09 sept

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Repas végétarien			
	Salade du pêcheur (mâche, pdt, saumon)	Tomates mozzarella au basilic	Mousse de foie Cornichons	Friand au fromage	Macédoine de légumes mayonnaise
	Haché de veau	Pizza Marguerita	Poisson de la criée	Sauté de poulet basquaise	Hachis Parmentier à l'ancienne
	Petits pois carottes	Salade verte	Epinards à la crème	Riz pilaf	Salade verte
	Brie de Meaux		Camembert		
	Fruit de saison	Crème au chocolat	Compote de pommes	Fruit de saison	Glace
Goûters	Brioche perdue	Panna cotta exotique Boudoirs	Pain Barre de chocolat	Crème Brulée Madeleine	Gâteau Maison

Semaine du 12 au 16 sept

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					Repas végétarien
	Concombre à la crème	Saucisson sec beurre	Salade verte pommes et Munster	Salade niçoise (riz, tomates, maïs)	Haricots verts maïs comté
	Couscous Royal et sa garniture	Brandade de saumon	Rôti de Bœuf sauce Madère	Sauté de dinde	Pâtes à la napolitaine
	Cantal	Salade verte	Riz	Courgettes poêlées à l'ail et persil	Salade verte
	Fruit de saison	Yaourt fermier	Gâteau Maison	Flan pâtissier	Fruit de saison
Goûters	Pain Confiture	Céréales Lait	Compote de fraises BN	Gâteau maison	Entremet vanille Oréo

Semaine du 19 au 23 sept

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas végétarien		Thème Automne
	Melon	Carottes râpées au balsamique	Houmous de pois chiche sur tartinade	Rillettes du Mans	Salade d'automne (raisin, noix, salade)
	Poulet rôti	Sauté de porc au caramel	Bouchées à la reine	Poisson de la criée en papillote	Lapin chasseur
	Duo d'haricots	Ecrasé de pommes de terre	Salade verte	Gratin de choux fleurs persillés	Tagliatelles et fricassée de champignons
	Ile flottante	Tomme des Pyrénées	Paris - Brest	Tomme de Savoie	Fromage blanc à la crème de marrons
Goûters	Gaufre au sucre	Banane chocolat chantilly	Salade de fruits exotiques Madeleines	Pain Confiture	Gâteau Maison

