

Menus

Semaine du 2 au 6 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon type Charentais	Salade de betteraves et maïs	Chou blanc et dés de mimolette	Menu de rentrée  Cheeseburger SV : Fish burger Pommes rissolées et salade verte Yaourt nature Cookie chocolat noir M&MS   Citronnade	Tomates mozzarella
Chipolatas SV : Colin sauce persanne	Rôti de dinde froid et ketchup	Sauté de bœuf aux olives		Blanquette de poisson
Purée de brocolis	SV : Gratin penne végétarien	semoule		Riz créole
Fromage frais fraidou	Penne rigate	Camembert		Fondu vache picon
Milk shake à la vanille	Yaourt nature	Compote allégée de pomme		Flan saveur chocolat
	Fruit de saison			



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus

Semaine du 9 au 13 Septembre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz Andalouse	Melon vert	Crêpe au fromage	Radis roses	Tomate vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne
Pavé de Colin d'Alaska meunière	Sauté de veau marengo SV : Gratin pdt dés de brebis	Cuisse de poulet rôti au jus SV : Marmite de poisson à l'orientale	PLAT REGIONAL CROZIFLZETTE SV : Croziflette végétarienne	Jambon sauce Madère SV : Filet de colin lieu sauce tomate
Poêlée d'été	Pomme de terre boulangères	Haricots beurre persillés	Coulommiers	Cavatappi
Mimolette	Petit Cotentin	Yaourt nature	Crème dessert vanille	Gouda
Fruit de saison	Crème légère aux spéculoos	Salade de fruits frais		Compote allégée de poire



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus de la Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur sauce cocktail	Haricots verts aux échalotes	Concombres rondelles	A l'écoute de ma planète	Salade verte et dés d'Edam
Bœuf aux carottes	 Pasta à l'espagnole (chorizo, jambon, brunoise provençale)	Sauté de porc au caramel	 Salade de tomates mozzarella	Fricassée de poisson blanc
SV : Croustillant de poisson	SV : Pasta au thon	Gratin dauphinois	 Frites de polenta, salade de chou, carotte et œuf	Carottes rondelles
Blé	Penne rigate	Saint Paulin	Montcadi croûte noire	Petit suisse
Yaourt nature	Camembert	Compote allégée de tutti frutti	Pomme au four	Gâteau au chocolat
Fruit de saison	Fruit de saison			



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus de la Semaine du 23 au 27 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc et dés de mimolette</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>SV : Poisson meunière</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fromage frais demi-sel</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Carottes à la Grecque</p> <p>Haché au veau sauce cheddar</p> <p>SV : Gratin de moules</p> <p>Pomme noisette</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon type charentais</p> <p>Navarin d'agneau rôti à l'ail</p> <p>SV : Crispidor</p> <p>Haricots verts et flageolets persillés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Mousse de canard</p> <p>SV : Surimi</p> <p>Sauté de dinde sauce paprika</p> <p>SV : Œufs dur gratinés</p> <p>Farfalles</p> <p>Coulommiers</p> <p>GATEAUX D'ANNIVERSAIRE : 2 chocolats</p>	<p>Pastèque</p> <p>Bouchée paysanne</p> <p>SV : Poisson blanc sauce crevette</p> <p>Courgettes braisées</p> <p>Emmental</p> <p>Roulé à la framboise</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 30 Septembre au 4 Octobre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de cœurs de palmier et tomates</p> <p>Echine ½ sel</p> <p>SV : Colin au basilic</p> <p>Pommes de terres rôties aux herbes</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Daube de bœuf à la Provençale</p> <p>SV : Quenelle de brochet</p> <p>Bouquetière de légumes et pdt</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Endives aux croûtons</p> <p>Omelette aux oignons</p> <p>Crumble de potiron au parmesan</p> <p>Emmental</p> <p>Entremets flan saveur praliné</p>	<p>Soupe froide courgette et fromage ail et fines herbes</p> <p>Colombo de dinde</p> <p>SV : Colombo de poisson</p> <p>Riz créole</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dés d'Edam</p> <p>Filet de hoki sauce armoricaine</p> <p>Flan de brocolis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Tarte crème de marrons et sésame</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus de la Semaine du 7 au 11 octobre 2018

Semaine de la découverte du goût : Le p



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Suède	 Italie	 Croatie	 USA	 Afrique
<p>Concombre à la menthe</p> <p>Boulettes au bœuf sauce moutarde à la cannelle et chapelure</p> <p>SV : Boulette de soja</p> <p>Chou et carotte à la crème de thym gratiné</p> <p>Et Blé tendre</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage blanc et gelée de groseille</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Pizza Margherita (tomate mozzarella basilic)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Toast de thon</p> <p>Bœuf braisé façon pasticada (carotte, céleri et pruneau)</p> <p>SV : Poisson blanc pasticada</p> <p>Gnocchetti</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Wings de poulet sauce barbecue</p> <p>SV : Pané au Gouda</p> <p>Petits pois à l'étuvés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat</p>	<p>Carottes râpées aux 4 épices</p> <p>Mafé de porc</p> <p>SV : Pain de poisson et sauce</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Tomme grise</p> <p>Soupe de mangue au citron vert, batons d'ananas au piment</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Plat du chef

Nouvelle recette

Fromage AOC

Fromage AOP

Plat végétarien



Menus de la Semaine du 14 au 18 octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis noir</p> <p>Palette de porc à la diable</p> <p>SV : Omelette champignons</p> <p>Chifferi</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de maïs et macédoine</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>SV : Tarte au fromage</p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Cantal</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>SV : Hoki ciboulette</p> <p>Pomme de terre noisette</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Smoothie à la pomme</p>	<p>Salade verte et dés de mimolette</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>SV : Blanquette de poisson</p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>Petit moulé</p> <p>Gâteau d'anniversaire :</p> <p>Cake aux poires et chocolat</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>SV : Terrine de légumes</p> <p>Couscous au poisson</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien

