

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 1^{er} au 3 Septembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix				 Salade de semoule carotte Edamame  Melon Rillettes	 Salade de concombre et maïs aux aromates Œuf dur et mayonnaise au curry Salade Océane
Plat protidique				 Fajitas de dinde mozzarella  Samossa aux Légumes	 Emincé de poulet basquaise Filet de colin sauce crème ciboulette
Sa garniture				Frites Courgettes braisées	Duo de riz blanc et riz sauvage Haricots verts
Produits laitiers au choix				Cantafrais Montcadi Yaourt nature	Saint Nectaire AOP Kiri Yaourt nature
Desserts au choix				Brookies Fromage blanc aux fruits croquants Compote Allégée Pomme Fruits au choix dont 1 bio 	Salade de fruits frais Compote pomme/framboise Eclair au chocolat Fruits au choix dont 1 bio 



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 6 au 10 Septembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave /maïs Salade de pdt fèves et poulet Pastèque	Fruits sauce Chou-fleur vinaigrette Salade de pâtes à la grecque Salade coleslaw	Concombre Crêpe aux fromages	Dip Carottes Houmous betterave Chou Chinois Concombre à la menthe	Céleri râpé Pâté de campagne Salade Iceberg
Plat profidique	Volaille kebab Pates ratatouille pois cassé emmental	Plat du monde Emincé de porc au Caramel Lasagne au chèvre et épinard	Cheeseburger Croque courgette chèvre et pesto	Nuggets de poulet Croustillant de fromage	Filet de Hoki Sauce Bretonne Boule de bœuf Sauce Orientale Blé aux légumes d'été et basilic
Sa garniture	Pâtes Poêlée de légumes	Riz Cantonais Poêlée méridionale	Boulgour aux petits Légumes Haricots beurres à la tomate	Pomme de terre rissolées Haricots verts à l'ail	Poêlée de courgettes Semoule aux abricots et amandes
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Montcadi emmental	Yaourt nature Cantafrais Brie	Yaourt nature Chanteneige Bleu	Yaourt Nature Vache kiri Tomme	Yaourt Nature Kiri Saint Nectaire
Desserts au choix	Beignet chocolat noisette Compote pomme Fromage blanc riz soufflé au chocolat Fruit au choix dont 1 Bio	Compote pomme/banane Mousse chocolat au lait Tarte noix de coco Fruit au choix dont 1 Bio	Entremet café Abricot au sirop Chou à la crème Fruit au choix dont 1 Bio	Gâteau au chocolat Bar à fromage blanc Ile flottante Fruit au choix dont 1 Bio	Gaufre de Bruxelles Crème dessert au Caramel Salade de fruits Fruit à la centrifugeuse



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plât végétarien



Plât du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 13 au 17 Septembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<p>Mais poivron emmental</p> <p>Salade pdt césar</p> <p> Endive vinaigrette</p>	<p>Taboulé Millet amarante Sarrazin vinaigrette soja</p> <p> Carottes râpées</p> <p>Chou rouge vinaigrette</p>	<p>Salade iceberg et croutons</p> <p>Pâté de campagne</p> <p> Amarante vinaigrette aux agrumes</p>	<p>Salade de lentilles framboise et fromage de brebis</p> <p> Concombre chèvre à la crème de paprika</p> <p>Melon charentais</p>	<p> Choux blanc vinaigrette</p> <p>Tartinade de haricot blanc</p> <p>Salade de pâtes à la Grecque</p>
Plat protidique	<p> Saucisse de Strasbourg</p> <p> Parmentier de Légumes à la Provençal</p>	<p> Emincé de dinde vallée d'Auge</p> <p> Pates semi complète lentilles corail curry maïs</p>	<p> Burritos</p> <p> Omelette</p>	<p> Hachis Parmentier</p> <p> Gratin de Pate lentille chèvre et légumes</p>	<p> Cotriade de poisson</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p> Dauphinois végétarien</p>
Sa garniture	<p>Mélange 5 Céréales</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Pâtes</p> <p>Carottes Fraiches</p>	<p>Blé</p> <p>Épinard a la crème</p>	<p>Salade verte</p> <p>Courgettes à la Provençale</p>	<p>Purée de pomme de terre cantal et ail</p> <p>Poêlée Texane</p>
Produits laitiers au choix	<p>Yaourt nature</p> <p>Mimolette</p> <p>Petit cotentin</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Saint Paulin </p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Cantal jeune</p> <p>Kiri</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Edam</p> <p>Fraidou</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Croc lait</p>
Desserts au choix	<p>Pain d'épice</p> <p>Compote Pomme/Fraise</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio </p> <p> Issu du commerce équitable</p>	<p>Pomme rôtie</p> <p>Crème vanille</p> <p>Tarte flan</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio </p> <p> Issu de l'agriculture biologique</p>	<p>Chou à la crème</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Crème citron</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio </p> <p> </p>	<p>Pêche au sirop</p> <p>Flan vanille nappé Caramel</p> <p>Gâteau Basque </p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio </p> <p> Plat végétarien</p>	<p>Entremet caramel</p> <p>Fruits à la centrifugeuse</p> <p>Gâteau Chocolat </p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio </p> <p> Plat du chef</p>

Menus communs 2021/ 5 composantes

Du 20 au 24 Septembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave et Pomme Concombre vinaigrette Rillettes	Courgette râpée ciboulette Salade Blé tomate concombre menthe Salade de maïs	Salade au jambon cru Radis Céleri	Cake au thon Sauce curry Chou blanc, pomme et noix Œuf dur	Carottes râpées/raisin sec Cœur de palmier/maïs Tomato/mozzarella
Plat protidique	Roti de porc au jus Beignets de calamar Gratin de pomme de terre et fromage façon tartiflette	Fricassé de Dinde au Romarin Poisson Meunière Lasagne épinard et Ricotta	Rôti de veau au jus Tortilla pomme de terre	Plat du monde Boulette de mouton sauce orientale Boulette lentilles Sarrasin	Pâtes à la Romaine Carmentier emmental Parmentier de poisson courge et butternut
Sa garniture	Bouquet de légumes Purée courges butternuts	Riz pilaf Carottes	Coquillette Haricots verts à l'ail	Semoule Gratin de chou fleur	Pâtes Courgettes à la Provençale
Produits laitiers au choix	Fourme d'Ambert Saint Nectaire Cantafrais	Yaourt nature Kiri Tomme grise	Yaourt nature Pointe de brie Rondelé	Yaourt nature Camembert Croc lait	Yaourt nature Bleu Vache qui rit
Desserts au choix	Crème dessert vanille Donut Milkshake Banane Fruit au choix dont 1 Bio	Tarte Alsacienne Bar à fromage blanc Compote pomme, fraise Fruit au choix dont 1 Bio	Compote de pomme Far breton Poire au sirop Fruit au choix dont 1 Bio	Brownies Flan nappé caramel Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio	Gâteau au yaourt Compote tous fruits Fruits à la centrifugeuse Fruit au choix dont 1 Bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 27 Septembre au 1^{er} Octobre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Fond d'artichaut /maïs Taboulé au fromage de brebis  Salade Iceberg	 Concombre Salade Mexicaine Saucisson à l'ail	Crêpes au fromage  Céleri rémoulades Cervelas vinaigrette	 Coleslaw  Salade cœur de palmier/Betterave Piémontaise	 Salade pois chiche vinaigrette à la mangue Crêpes au Fromage Tomate
Plat protidique	 Poulet tandoori  Risotto petit pois cheddar	 Pates bolognaise  Gratin Méditerranéen	 Daube de bœuf provençal  Gratin pdt brocolis mozzarella cheddar	 Chipolatas/Merguez  Fondant au fromage de brebis	 Parmentier de thon Escalope de dinde Viennoise  Parmentier de légumes provençal
Sa garniture	Purée Crécy Blé Poêlée de légumes	Penne Brocolis	Frites Ratatouille a la niçoise	Lentilles mijotées au lait  Carottes	Pomme de terre boulangère Courgettes
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Carré mimolette	Yaourt nature Cantafrais Tomme grise	Yaourt nature Croque lait St Paulin	Yaourt nature Brie petit moulé	Yaourt nature Gouda Petit moulé ail et fine
Desserts au choix	Barre Bretonne Ile flottante Compote pomme fraise Fruit au choix dont 1 Bio 	Smoothie pomme banane abricot Paris-Brest Salade de fruits Fruit au choix dont 1 Bio 	 Salade de fruit Tarte aux pommes Crème dessert chocolat Fruit au choix dont 1 Bio 	 Salade de fruits frais Gâteau au chocolat Fromage blanc pomme vanille Fruit au choix dont 1 Bio 	 Abricot au sirop Beignet au pomme Compote tout fruits Fruit au choix dont 1 Bio 



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 4 au 8 Octobre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Boulgour cœur de palmier Friand au fromage  Tomate surimi au persil	Chou blanc  Carotte râpée Salade de riz composé	Carotte houmous betterave  Concombre chèvre à la crème de paprika Salade blé concombre à la menthe	Cake à la carotte Salade verte edam  Céleri rémoulade	 Betterave / œuf dur Pâté Breton Salade de tomate
Plat protidique	 Plat du monde Colombo de porc  Chili sin carne	 Bœuf Bourguignon  Nuggets de Blé Colin d'Alaska à l'Armoricaine	 Carmentier de bœuf Œuf à la coque et pain de mie 	 Lasagne bœuf Parmentier de légumes provençal 	 Poulet à l'estragon Filet de colin sauce aux agrumes  Brocolimentier
Sa garniture	Riz Andalou Ratatouille	Courgettes à la provençale Boulgour aux petits légumes	Pomme de terre en robe des champs Duo de haricots vert/haricot beurre à la tomate	Haricot plat Salade verte	Tortis tricolores Brocolis
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Saint nectaire Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature Carré Edam	Yaourt nature Babybel Camembert	Yaourt nature Croque lait Emmental	Yaourt nature Mont cadri Cantafrais
Desserts au choix	Compote pomme allégée Bar à fromage blanc Muffin aux pépites de chocolat Fruit au choix dont 1 Bio 	Eclair au chocolat Poire au sirop Flan vanille nappé caramel Fruit au choix dont 1 Bio 	Salade de pêche au miel Millefeuille Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio 	 Abricotier Smoothie carotte et orange Entremets caramel Fruit au choix dont 1 Bio 	 Compotée pomme fraise betterave Tarte citron Fruits à la Centrifugeuse Fruit au choix dont 1 Bio 
	 Issu du commerce équitable	 Issu de l'agriculture biologique		 Plat végétarien	 Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

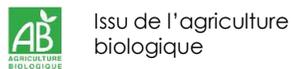
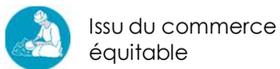
Du 11 au 15 Octobre 2021



Menu Italien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Saucisson à l'ail  Salade coleslaw Chou fleur/maïs/tomate	Concombre rondelles  Betteraves Salade pate mimolette	Panais rémoulade  Endives/ croutons Rillettes	Salade de pomme de terre et olive  Tomate mozzarella Rillette de thon	 Céleri râpé à l'indienne Taboulé Chou chinois
Plat protidique	Nuggets de poisson  Gratin Méditerranéen  Côte de porc sauce aux pruneaux 	 Poulet Basquaise  Quiche aux légumes	 kebab Pizza 3 fromages 	 Pâtes à la Carbonara Pâtes ratatouille pois cassés emmental 	 Dés de poisson à la florentine et vache qui rit Chipolatas/merguez  Ragoût de petits légumes et lentilles
Sa garniture	 Riz aux épices douce Haricots verts persillés	Semoule aux raisins Gratin de chou fleur et brocolis mozzarella cheddar	Pommes de terre en robe des champs Haricots beurres	 Penne Tian de légumes frais	Frites Epinard branche au jus
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Tartare nature brie	Yaourt nature Fourme d'Ambert kiri	Yaourt nature Comte Cœur de dame	Yaourt nature Croc lait emmental	Yaourt nature Cantadou cantal
Desserts au choix	Beignet chocolat noisette Crème dessert caramel Compote aux pommes Fruit au choix dont 1 Bio 	Tarte flan Mousse chocolat au lait Compote tout fruit Fruit au choix dont 1 Bio 	Gâteau coco, chocolat Salade de pêche au miel Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio 	 Tiramisu maison Yaourt crème citron Ile flottante Fruit au choix dont 1 Bio 	Flan vanille nappé caramel Jus de fruits a la centrifugeuse Roule chocolat Fruit au choix dont 1 Bio 



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 18 au 22 Octobre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou bicolor Betterave vinaigrette Salade de pâtes à l'orientale	Macédoine Friand au fromage Taboulé	Champignon à la Grecque Salade de blé concombre à la menthe Saucisson sec	Brocolis Pâté de campagne Carotte râpée	Tartine œuf ciboulette Salade de riz de Camargue mimolette et pesto Salade verte et edam
Plat protidique	Cordon bleu Samoussa aux légumes	Bifteck haché au paprika Clafoutis patate douce pomme de terre mozzarella	Roti de veau au jus Lasagne aux légumes du sud	Plat du monde Emincé de porc sauce aigre douce Moussaka végétarienne	Filet de Hoki sauce coco/citron vert Wings de poulet Parmentier de légumes provençal
Sa garniture	Riz aux petits légumes Chou-fleur pomme de terre épices	Pâtes Bouquet de légumes	Purée façon Truffade Duo de haricots	Blé aux petits légumes Carotte à la crème	Petit pois à l'étuvé Pomme noisette
Produits laitiers au choix	Cantadou ail et fines herbes Emmental Yaourt nature	Brie Cantafrais Yaourt nature	Bleu Chanteneige Yaourt nature	Edam Croclait Yaourt nature	Yaourt nature Kiri St nectaire
Desserts au choix	Barre Bretonne Poire au sirop Compote de pommes Fruits au choix dont 1 bio	Compote pomme/banane Mousse chocolat au lait Tarte à la noix de coco Fruit au choix dont 1 bio	Entremet café Pêche au sirop Mille feuille Fruit au choix dont 1 bio	Compote aux pommes Beignet framboise Crème dessert caramel Fruit au choix dont 1 bio	Salade de fruits Cake châtaigne Eclair au chocolat Compote pomme framboise Fruit au choix dont 1 bio

