

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 1^{er} au 2 Septembre 2022



Menu de la rentrée



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix				Carottes et pomme bio rémoulade et raisin sec Melon Rillettes de canard	Concombre à la crème Œuf dur et mayonnaise au curry Salade Océane Penne/thon et mais
Plat protidique				Fajitas Bolognaise Couscous Végétarien	Cheeseburger Filet de colin sauce crème ciboulette Fondant au brebis
Sa garniture				Duo riz blanc / Sauvage Courgettes fraîches braisées	Frites Tian de légumes frais
Produits laitiers au choix				Fromage frais Montcadi Yaourt nature	Saint Nectaire AOP Fromage fondu Yaourt nature
Desserts au choix				Brownies Mexicain Fromage blanc aux fruits croquants Compote Allégée Pomme Fruits au choix dont 1 bio	Salade de fruits frais Compote pomme/framboise Brookies Fruits au choix dont 1 bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 5 au 9 Septembre 2022



Repas Américain

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave /maïs Salade Piémontaise à la dinde Pastèque	Iceberg oignon et citron vert Salade de pâtes à la grecque Salade coleslaw	Concombre Salade verte aux lardons Crêpe aux fromages	 Courgette/tomate et sauce moutarde Salade Texane(haricots rouges et maïs) Chou blanc pomme et noix	Céleri râpé indien Pâté de campagne Salade Iceberg
Plat protidique	Pilon de poulet sauce Barbecue Pates ratatouille pois cassé emmental	Plat du monde Emincé de porc au Caramel Lasagne au chèvre et épinard	Croque tartine aux lardons Croque courgette chèvre et pesto	Hot dog maison (pain boulanger local) Croustillant de fromage	Filet de Hoki Sauce Bretonne Boule de bœuf sauce moutarde/cannelle 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 quartier frit Salade verte	Poêlée de courgettes Semoule
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Montcadi emmental	Yaourt nature Cantafrais Brie	Yaourt nature Chanteneige Bleu	Yaourt Nature Fromage fondu Tomme	Yaourt Nature Fromage frais 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 Milkshake vanille Fruit au choix dont 1 Bio	Gaufre de Bruxelles Crème dessert au Caramel Fruit à la centrifugeuse Fruit au choix dont 1 Bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



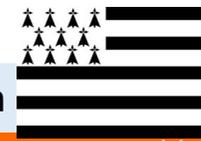
Plat du chef

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 12 au 16 Septembre 2022



Repas Breton



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Maïs poivron emmental Salade pdt César Brocolis façon mimosa	Radis beurre Carottes râpées Chou rouge et raisin	Salade iceberg et croustons Pâté de campagne Amarante vinaigrette aux agrumes	Chou blanc pomme et noix Pâté Breton Salade Océane	Céleri rémoulade Tartine chèvre et poivrons rouges Salade de tomate
Plat protidique	Saucisse Chipolatas Parmentier de Légumes à la Provençal	Haché de veau sauce Pizzaiolo Pâtes semi complète lentilles corail curry maïs	Animation Kebab Omelette	Galette Jambon emmental Galette végétariennes aux légumes frais	Cotriade de poisson Cordon bleu de volaille Dauphinois végétarien
Sa garniture	Mélange 5 Céréales Ratatouille	Pâtes Carottes fraîches	Blé Épinard a la crème	Chou Fleur béchamel ou salade verte Pomme de terre grenaille	Purée de pomme de terre cantal et ail Poêlée Texane
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Mimolette Petit cotentin	Yaourt nature Fromage frais demi sel Vieux gouda en pétale	Yaourt nature Cantal jeune Kiri	Yaourt nature Carré frais Fraidou	Yaourt nature St Nectaire AOP Croc lait
Desserts au choix	Barre Bretonne Compote Pomme/Fraise Liégeois chocolat Fruit au choix dont 1 Bio	Flan vanille Smoothie framboise Basilic Tarte Normande Fruit au choix dont 1 Bio	Chou à la crème Pêche au sirop Crème citron Fruit au choix dont 1 Bio	Far Breton Crêpe au sucre de Brocéliande Pomme au four Fruit au choix dont 1 Bio	Entremet caramel Fruits à la centrifugeuse Muffin pépite de chocolat Fruit au choix dont 1 Bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2022/ 5 composantes

Du 19 au 23 Septembre 2022



Menu cuisine du monde

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave et Pomme Concombre vinaigrette Rillettes de porc	Courgette râpée ciboulette Salade Blé tomate concombre menthe Salade de maïs et tomate	Salade au jambon cru Radis Céleri	Coleslaw rouge Gaspacho Tomate Houmous Pois chiche	Carottes râpées/raisin sec Salade de riz/tomate /dinde et mimolette Salade verte et fond d'artichaut aux herbes
Plat protidique	Haché de poulet Moussaka	Fricassé de Dinde sauce pain d'épice Lasagne épinard et Ricotta	Rôti de veau au jus Tortilla pomme de terre	Plat du monde Sauté de Porc au curry Chili végétarien	Pâtes à la Romaine Mélange céréales/saté pois chiche/œuf et tomate Parmentier de Colin
Sa garniture	Bouquet de légumes Curry de lentilles au lait de coco	Riz pilaf Carottes fraîches	Coquillettes Haricots verts à l'ail	Boulgour aux légumes Crumble de légumes du sud	Pâtes Courgettes fraîches à la Provençale
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Emmental 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	Gâteau Basque 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	Ananas frais au sirop citron vert et gingembre Ile flottante Carrie Pudding chia / chocolat et fruits 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 2022/ 5 composantes

Du 26 au 30 Septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Fond d'artichaut /maïs Taboulé au fromage de brebis Salade Iceberg	Carottes râpées à l'orange Salade Mexicaine Concombre	Crêpes au fromage Céleri rémoulades Cervelas vinaigrette	Coleslaw Salade cœur de palmier/Betterave Salade de pomme de terre	Salade pois chiche vinaigrette à la mangue Salade lentilles et tomates Légumes croquants (carotte/céleri et concombre)
Plat protidique	Saucisse de Strasbourg Risotto petit pois cheddar	Pates Kebab Gratin Méditerranéen	Daube de bœuf provençal Gratin pdt brocolis mozzarella cheddar	Parmentier de Bœuf du chef Parmentier végétal	Parmentier de thon Nugget de Poulet (plein filet) Tarte carotte et cumin
Sa garniture	Purée Crécy Blé Poêlée de brocolis/carottes et haricots verts	Penne Trio de légumes en gratin	Frites Ratatouille a la niçoise	Salade Verte Carottes Fraiches	Pomme de terre boulangère Courgettes fraiches
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	Pain d'épice Ile flottante Compote pomme fraise Fruit au choix dont 1 Bio	Smoothie Pêche Paris-Brest Crème dessert vanille 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 de pomme Fruit au choix dont 1 Bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 3 au 7 Octobre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Betteraves Friand au fromage Tomate surimi au persil	 Carotte râpée Riz Niçois	 Concombre chèvre à la crème de paprika Salade blé concombre à la menthe	Cake à la carotte Salade verte edam  Céleri rémoulade	 Œuf dur Saucisson à l'ail Salade de tomate
Plat protidique	 Plat du monde Colombo de porc Tajine Végétarien	 Bœuf Bourguignon  Nuggets de Blé Colin meunière	 Carmentier de bœuf Œuf à la coque et pain de mie	 Pilon de poulet aux herbes Gratin de pâtes brocolis et mozzarella	Cordon bleu Filet de colin sauce aux agrumes Dauphinois pdt / courgette
Sa garniture	Riz Haricots verts	Courgettes Boulgour aux petits légumes	Pomme de terre en robe des champs Duo de haricots vert/haricot beurre à la tomate	Carottes ou salade verte Pomme de terre vapeur	Pâtes Épinard à la crème
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Brie Fromage ail et fines herbes	Yaourt nature Carré Edam	Yaourt nature Fromage frais Camembert	Yaourt nature Croque lait Emmental	Yaourt nature Mont cadri Cantafrais
Desserts au choix	Compote pomme allégée Bar à fromage blanc Beignet au pomme 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	Brownies Mexicain Smoothie carotte et orange Entremets caramel Fruit au choix dont 1 Bio	Smoothie abricot pomme/banane Roulé abricot 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 2022 / 5 composantes

Semaine du goût autour du bassin Méditerranéen

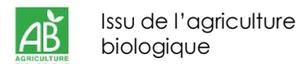


Du 10 au 14 Octobre 2022



LA SEMAINE DU GOÛT
DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022
33^{ème} ÉDITION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Crème de mascarpone Salade verte et croûtons Tomate mozzarella	Cake à la tomate olive et basilic Concombre sauce aneth Aubergines à la Turque rôties	Carottes râpées vache qui rit Salade de riz de Camargue IGP, mimolette et pesto Garbure des Pyrénées	Samoussa de légumes Soupe marocaine Céleri à la Marocaine	Gaspacho Tartine pois chiche carotte et fêta Salade de pâte andalouse
Plat protidique	Sauce bolognaise -Fritta de pomme de terre au pesto (plat complet)	Kebab Filet de colin d'Alaska aux épices fromage blanc à la menthe Kebab soja	Gardiane de bœuf Hachis parmentier potiron et lentilles corail	Couscous Boulette mout Tajine marocain pois chiche et semoule	Colin d'Alaska sauce façon zarzuela (fruits de mer) Aiguillettes de poulet façon Cocido madrileño (pdt, chou) Paella Végétarienne
Sa garniture	Penne-rigate Tian de légumes	Frites Cruautés kebab (carotte/chou rouge)	Petits pois à la Française Pomme de terre boulangère	Semoule Carottes au cumin	Riz andalou Haricots plats persillés
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Tartare nature Mozzarella	Yaourt nature Fourme d'Ambert kiri	Yaourt nature Comte Cœur de dame	Yaourt nature Croc lait emmental	Yaourt nature Cantadou cantal
Desserts au choix	Compote et meringue Panna cotta fraise Tarte citron Fruit au choix dont 1 Bio	Fromage blanc miel et amandes effilées Salade d'ananas au sirop menthe raisin et abricots secs Fruit au choix dont 1 Bio	Gâteau au citron Mousse au chocolat Salade de fruits frais Fruit au choix dont 1 Bio	Smoothie à l'ananas orange et fruits rouges Cake chocolat noisette courge et datte Fruit au choix dont 1 Bio	Orange à la menthe Crème catalane Gâteau basque Fruit au choix dont 1 Bio



Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 17 au 21 Octobre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou bicolor Betterave vinaigrette Salade de pâtes à l'orientale	Macédoine Crêpe au fromage Chou-fleur/ mais et tomate	Champignon à la Grecque Salade de blé concombre à la menthe Saucisson sec	Brocolis façon mimosa Pâté de campagne Carotte râpée Velouté patate douce Orange	Cake Jambon Salade de riz de Camargue mimolette et pesto Salade verte et edam
Plat protidique	Cordon bleu Samoussa aux légumes	Plat Français Cassoulet maison du chef 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 Bifteck haché sauce Paprika Parmentier de légumes provençal
Sa garniture	Riz aux petits légumes Purée de courge Bio Chou-fleur pomme de terre épices	Haricots blanc coco sauce tomate Bouquet de légumes	Purée façon Truffade Duo de haricots	Pâtes Carotte à la crème	Haricots verts Pomme de terre rissolée
Produits laitiers au choix	Fromage ail et fines herbes Emmental Yaourt nature	Brie Cantafrais Yaourt nature	Bleu Chanteneige Yaourt nature	Edam Croclait Yaourt nature	Yaourt nature Kiri St nectaïre
Desserts au choix	Roulé au chocolat Poire au sirop Compote de pommes Fruits au choix dont 1 bio	Compote pomme/banane Crème dessert caramel Ile flottante Fruit au choix dont 1 bio	Entremet café Pêche au sirop Mille feuille Fruit au choix dont 1 bio	Compote aux pommes Gâteau au citron Gelée de coing Fromage blanc miel et amandes Fruit au choix dont 1 bio	Salade de fruits Beignet framboise Compote pomme framboise Fruit au choix dont 1 bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef