

MENUS DU 30 AOÛT AU 15 OCTOBRE 2021

REPAS VEGETARIEN



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU

30 AOÛT AU 3 SEPTEMBRE

Macédoine de légumes
Ravioles gratinés

Compote de pommes

Poisson blanc gratiné
Gratin de poireaux - Riz
Mimollette
Flan au chocolat

SEMAINE DU

6 AU 10 SEPTEMBRE

Nuggets de poulet
Petits pois
Carré frais
Yaourt aromatisé

Salade de lentilles
Omelette
Semoule - Courgettes sauce tomate
Nectarine

Concombres vinaigrette
Bœuf bourguignon
Coquillettes
Gaufre au sucre

Moules sauce crémeuse
Pommes sautées
Tomme
Pastèque

SEMAINE DU

13 AU 17 SEPTEMBRE

Taboulé
Sauté de volaille
Chou-fleur - Pommes de terre sauce blanche
Melon

Colin sauce ciboulette
Jardinière de légumes
Saint Paulin
Crème dessert au chocolat

Carottes râpées au citron
Rougail
Riz
Tarte au flan

Tomates vinaigrette
Tarte au fromage
Lentilles-carottes
Fraises

SEMAINE DU

20 AU 24 SEPTEMBRE

Tarte aux poireaux
Poêlée de merlu au beurre
Épinards à la crème – Blé
Quatre-quarts

Jambon blanc sauce tomate
Haricots verts - Pommes rissolées
Les fripons
Velouté aux fruits

REPAS A THEME : SAVEURS D'ASIE
Concombres cubes sauce coriandre
Boulettes parées façon thaï
Riz - Bâtonnières de légumes
Spécialité pomme ananas

Salade de maïs-polvrons
Hachis Parmentier
Prune

SEMAINE DU

27 SEPTEMBRE AU 1^{er}
OCTOBRE

Macédoine rémoulade
Lasagnes à la bolognaise
Raisins

Jus de pommes
Fritadelle - Ketchup
Pommes sautées
Gaufre liégeoise

Boulettes végétales
Légumes couscous – Semoule
Petit coteantin
Éclair vanille

Colin pané sauce Hollandaise
Petits pois aux oignons
Vache Picon
Melon

SEMAINE DU

4 AU 8 OCTOBRE

Betteraves vinaigrette
Nuggets de blé sauce tomate
Riz - Ratatouille
Nectarine

Carbonade de bœuf
Macarons
Camembert
Éclair dessert chocolat

Taboulé
Cubes de colin
Poêlée de légumes - Pommes de terre
Clémentine

REPAS A THEME : AUX PORTES DE L'ITALIE
Pâtes à la Napolitaine
(mezze penne, tomates, origan, mozzarella)
Gouda
Napolitain

SEMAINE DU GOUT

DU 11 AU 15 OCTOBRE

Velouté tomate basilic
Colin sauce crème d'aneth
Purée de potiron
Pain d'épices

Mousse de foie et cornichons
Sauté de bœuf au romarin
Carottes – Navets - Pommes de terre
Raisins

Rôti de porc sauce au thym
Carottes au cumin – Pommes rissolées
Chantenerige
Compote de pommes maison et locale

Salade de tomates au cerfeuil
Quenelle sauce tomate
Ratatouille Niçoise – Semoule à la
coriandre
Yaourt aromatisé

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

« La présence d'allergènes majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

MENUS DU 18 AU 22 OCTOBRE 2021

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMMAINE DU

18 AU 22 OCTOBRE

Macédoine de légumes
Émincé de dinde sauce tomate
Coquillettes au beurre
Yaourt nature sucré

Tarte au fromage
Saucisse de Toulouse sauce brune
Pommes noisettes
Fruit

Carottes vinaigrette
Hachis Parmentier
Salade mûlée
Salade de fruits

Pavé de hoki sauce béarnaise
Ratatouille – Pommes persillées
Edam
Mousse au chocolat

