

Menu du 16 au 20 septembre

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 16 septembre

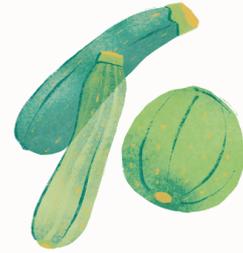
Entrée : Betterave HVE

Plat : Cordon bleu de volaille

Accompagnement : Courgettes provençale

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Beignet fourré



Mardi 17 septembre

Entrée : Salade du chef (salade, tomates, maïs et fromage)

Plat : Paupiettes de volaille sauce poivrons

Accompagnement : Coquillettes

Laitage : Carré ligeuil

Dessert : Liégeois vanille



Mercredi 18 septembre

Entrée : Tomate et feta

Plat : Poisson pané

Accompagnement : Riz / Ratatouille

Laitage : Cantafrais

Dessert : Île flottante, crème anglaise



Jeudi 19 septembre

Entrée : Melon

Plat : Merguez sauce barbecue

Accompagnement : Salade de pomme de terre façon piémotaise

Laitage : Saint paulin

Dessert : Yaourt velouté aux fruits



Vendredi 20 septembre

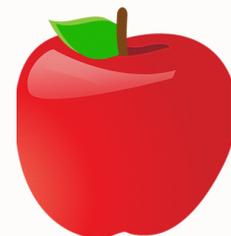
Entrée : Crêpe au fromage

Plat : Gratiné de poisson à la provençale

Accompagnement : Purée d'épinard

Laitage : Cœur de Neufchâtel AOP

Dessert : Fruit frais



 Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Lundi 23 septembre

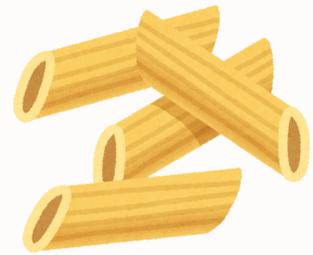
Entrée : Médaillon de surimi mayonnaise

Plat : Sauté de volaille à la crème

Accompagnement : Macaronis

Laitage : Camembert

Dessert : Compote de poire



Mercredi 25 septembre

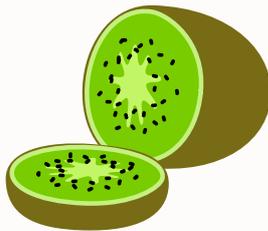
Entrée : Pamplemousse et dosette de sucre

Plat : Escalope de volaille normande

Accompagnement : Riz

Laitage : Tomme noire

Dessert : Entremets au chocolat



Mardi 24 septembre

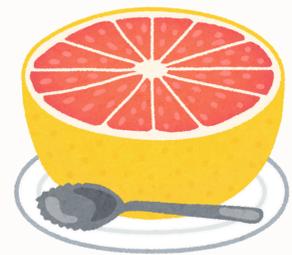
Entrée : Concombres nature

Plat : Saucisse de Toulouse HVE

Accompagnement : Frites au four

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Galette St Michel



Jeudi 26 septembre

Entrée : Oeuf dur et dosette mayonnaise

Plat : Haché au bœuf sauce poivré

Accompagnement : Poêlée de légumes

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Fruits frais

Vendredi 27 septembre

Entrée : Taboulé

Plat : Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé

Accompagnement : Gratin de choux fleurs

Laitage : Emmental

Dessert : Cake pépites de chocolat



 Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Lundi 30 septembre

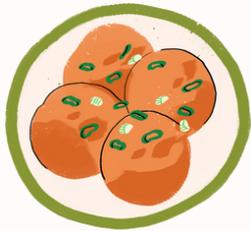
Entrée : Salade de pomme de terre au pesto

Plat : Palette de porc aux lentilles

Accompagnement : /

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Madeleine



Mardi 01 octobre

Entrée : Salade de blé au p'tits légumes

Plat : Boulette de bœuf stroganoff

Accompagnement : Petits pois carottes

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Fruis frais



Mercredi 02 octobre

Entrée : Macédoine sauce crevette et surimi

Plat : Emincé de volaille tex mex

Accompagnement : Coquillettes

Laitage : Brie pointe

Dessert : Compote de pomme banane



Jeudi 03 octobre

Entrée : Œuf dur et dosette mayonnaise

Plat : Poulet rôti

Accompagnement : Haricots verts

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Dessert lacté vanille



Vendredi 04 octobre

Entrée : Salade coleslaw

Plat : Gratiné de poisson au fromage

Accompagnement : Épinards béchamel et pomme de terre

Laitage : Tomme noire

Dessert : Gâteau aux pommes



 Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux

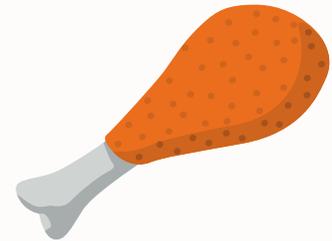


Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Lundi 07 octobre

- Entrée** : Oeuf dur mayonnaise
Plat : Pilon de poulet basquaise
Accompagnement : Purée de pomme de terre
Laitage : Brie pointe
Dessert : Crème dessert chocolat



Mercredi 09 octobre

- Entrée** : Salade basque
Plat : Blanquette de volaille
Accompagnement : Poêlée de légumes
Laitage : Yaourt aromatisé
Dessert : Galettes bretonnes



Vendredi 11 octobre

- Entrée** : Salade du chef (Carottes, tomates, maïs et salade)
Plat : Curry de poisson à l'Indienne
Accompagnement : Pâtes
Laitage : Buchette de chèvre mélange
Dessert : Flan nappé caramel



Mardi 08 octobre

- Entrée** : Chou blanc au fromage
Plat : Lamel Kebab méditerranéenne
Accompagnement : Pommes rissolées
Laitage : Yaourt sucré
Dessert : Compote pomme abricot

Jeudi 10 octobre

- Entrée** : Saucisson à l'ail
Plat : Croustillant fromager
Accompagnement : Poêlée campagnarde
Laitage : Carré président
Dessert : Yaourt aromatisé



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

La semaine du Goût en couleur

Lundi 14 octobre

Multicolor

Entrée : Cervelas nature

Plat : Rôti de dinde sauce cacao

Accompagnement : Farfalles

Laitage : Tomme noire

Dessert : Yaourt velouté aux fruits



Mercredi 16 octobre

Blanc

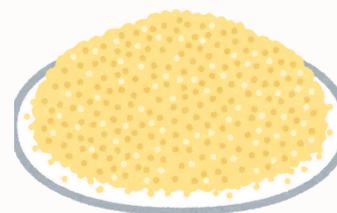
Entrée : Rillettes

Plat : Blanquette de volaille

Accompagnement : Semoule

Laitage : Camembert

Dessert : Île flottante crème anglaise



Vendredi 18 octobre

Rouge

Entrée : Raita de betterave

Plat : Beignets de calamar sauce ketchup

Accompagnement : Ratatouille

Laitage : Yaourt aromatisé

Dessert : Cake saveur fraise



Mardi 15 octobre

Vert

Entrée : Salade verte, croûtons et fromage

Plat : Tortellinis, épinard, ricotta sauce tomate

Accompagnement : /

Laitage : Rondelé ail et fines herbes

Dessert : Pomme

Jeudi 17 octobre

Orange

Entrée : Pomme de terre façons piémontaise

Plat : Tajine de volaille aux fruits secs

Accompagnement : Riz façons paëlla

Laitage : Petit suisse aux fruits

Dessert : Orange



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux

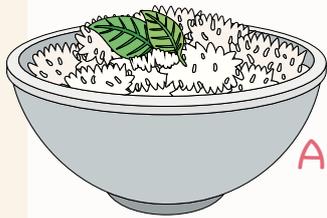


Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Lundi 21 octobre

- Entrée** : Salade de quinoa
- Plat** : Boulettes de veau sauce barbecue
- Accompagnement** : Haricots verts
- Laitage** : Yaourt aromatisé
- Dessert** : Galette bretonne

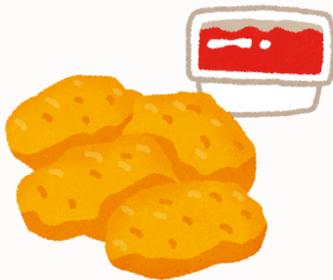


Mardi 22 octobre

- Entrée** : Salade de riz mexicaine
- Plat** : Blanquette de la mer sauce safranée
- Accompagnement** : Epinards crème et pommes vapeur
- Laitage** : Carré liguil
- Dessert** : Crème dessert chocolat

Mercredi 23 octobre

- Entrée** : Saucisson à l'ail
- Plat** : Colombo de volaille
- Accompagnement** : Poêlée de légumes
- Laitage** : Saint paulin
- Dessert** : Donut's

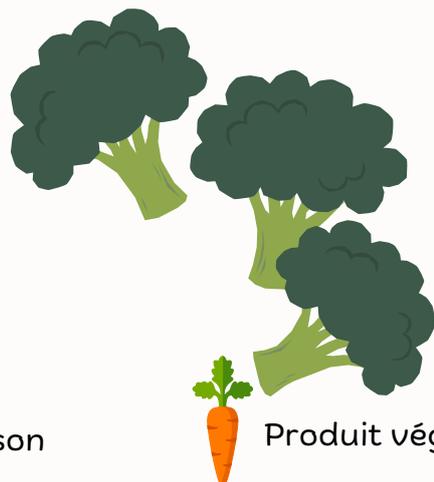


Jeudi 24 octobre

- Entrée** : Salade de pois chiche à l'orientale
- Plat** : Nugget's de blé
- Accompagnement** : Pâtes
- Laitage** : Buchette de chèvre mélange
- Dessert** : Fruits frais

Vendredi 25 octobre

- Entrée** : Taboulé
- Plat** : Pavé de poisson à l'emmental
- Accompagnement** : Purée de brocolis
- Laitage** : Camembert
- Dessert** : Entremet vanille



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale

Lundi 28 octobre

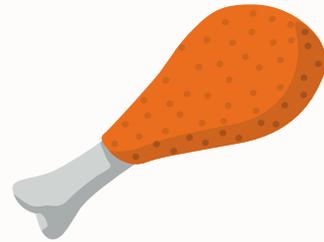
Entrée : Salami

Plat : Pilon de poulet au paprika

Accompagnement : Coquillettes

Laitage : Fromage blanc sucré

Dessert : Gaufrette quadro



Mardi 29 octobre

Entrée : Salade blé, tomates, cornichons, mimolette et vinaigrette

Plat : Paupiette de veau foréstiére

Accompagnement : Pomme rissolé

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Yaourt velouté aux fruits



Mercredi 30 octobre

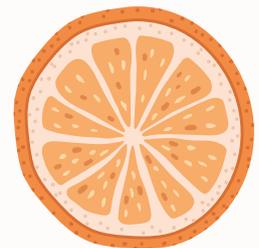
Entrée : Friand au fromage

Plat : Marmite de poisson, tomate cerise et épinard

Accompagnement : Riz

Laitage : Emmental

Dessert : Fruit frais



Jeudi 31 octobre

Halloween

Entrée : Carottes râpées à l'orange

Plat : Merguez sauce barbecue

Accompagnement : Purée de potiron

Laitage : Mimolette

Dessert : Brownie



Vendredi 01 novembre

Toussaint



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Menu du 04 au 08 novembre

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 04 novembre

- Entrée** : Betterave HVE
Plat : Cordon bleu de volaille
Accompagnement : Petits pois
Laitage : Yaourt aromatisé
Dessert : Madeleine

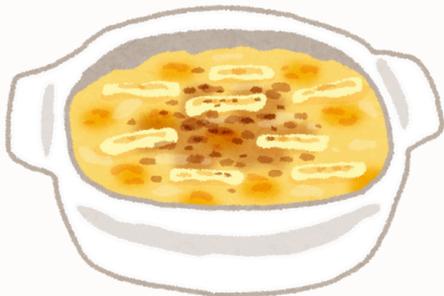


Mardi 05 novembre

- Entrée** : Velouté de légumes
Plat : Poulet rôti
Accompagnement : Frites au four
Laitage : Tomme noire
Dessert : Mousse chocolat au lait

Mercredi 06 novembre

- Entrée** : Macédoine mayonnaise au thon
Plat : Haché au bœuf sauce poivre
Accompagnement : Purée de pommes de terre
Laitage : Saint paulin
Dessert : Entremets pistache

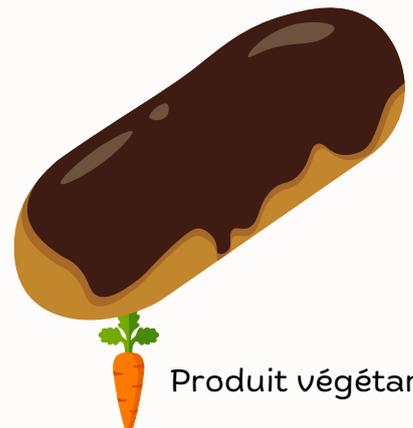


Jeudi 07 novembre

- Entrée** : Carottes râpées
Plat : Gratin de pâtes, ratatouille et fromage
Accompagnement : /
Laitage : Petit suisse sucré
Dessert : Compote de pomme HVE

Vendredi 08 novembre

- Entrée** : Taboulé
Plat : Pavé de poisson blanc Dieppoise
Accompagnement : Riz
Laitage : Vache qui rit
Dessert : Éclair au chocolat



Viande française



Produit de saison



Produits locaux



Produits Bio



Produit végétarien

HVE : Haute Valeur Environnementale