

Menus du 03 api au 28 Septembre 2018

Légende :



PRODUIT REGIONAL



Du 8 au 12 Octobre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 03 AU 07	TOMATES CERISES	SALADE DE PATES	RAPE DE COURGETTES	BETTERAVES ROUGE A L'ECHALOTE	MELON
	SALADE VERTE AUX CROUTONS	MOUSSE DE THON	SALADE DE CHOUX FLEURS	CREME POTIRON	ROSETTE
	SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE "KETCHUP MAYONNAISE"	SAUTE DE BŒUF PROVENCALE	FILET DE COLIN	SAUTE DE PORC A LA SICILIENNE	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS
	BEIGNET DE CALAMARS	STEAK HACHE	ŒUFS GRATINES	COLOMBO DE POISSON	QUICHE AUX LEGUMES
	POMMES ROTIES	HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE	BOULGOUR	PETITS POIS CAROTTES
DU 10 AU 14	BABYBEL	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE	BON LORRAIN	BRIE
	CREME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE ET BISCUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX FRUITS
	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE	COCKTAIL DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE
	SALADE DE POMMES DE TERRE	MACEDOINE DE LEGUMES	PASTEQUE	ŒUFS DURS MAYONNAISE	CONCOMBRE
	POIREAUX	CAROTTES RAPEES	SALADE CHINOISE	ENDIVES	MOUSSE DE THON
	KNACK	SAUTE DE VOLAILLE A LA TOMATE	BOUL'AGNEAU A L'ORIENTALE	MERLU SAUCE CITRONNEE	BOEUF BRAISE SAUCE BRUNE
	RAVIOLI VERDURA	FILET DE POISSON	LEGUMES FARCIES	FEUILLETE DE LEGUMES	BROCHETTE DE VOLAILLE
	RATATOUILLE DU CHEF	RIZ	SEMOULE	JARDINIERE DE LEGUMES	PATES
	FROMAGE BLANC	TOMME DE LA VEZOUE	FROMAGE	YAOURT AUX FRUITS BIO	MUNSTER
	MELON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CAMEL
DU 17 AU 21	FRUIT AU SIROP	SALADE DE FRUITS	MOUSSE CAMEL	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON
	TABOULE	ENSALADILLAS (salade de pommes de terre aux thon)	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	SALADE DE TOMATE BASILIC	ENDIVES AUX POMMES
	MACEDOINE	GUAGAMOL	ENDIVES	SALADE VERTE	ROULADE AU JAMBON
	SAUTE DE PORC AU CURRY	FILET DE DINDE AU CHORIZO	CORDON BLEU	CASSOLETTE DE SAUMON	GOULASH
	POISSON SAUCE BLANCHE	TOURTE A LA VIANDE	CRIQUE ŒUF	PANE FROMAGER	TAJINE DE POISSON
	COURGETTES BIO	POEELE A L'ESPAGNOLE	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS	PATES	PUREE DE LEGUMES
	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE BIO	GOUDA	MORBIER	YAOURT AROMATISE BIO
	COMPOTE DE FRUITS	CAKE A L'ORANGE	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	COCKTAIL DE FRUIT	CREME RENVERSEE	LIEGEOIS CAFE
	SALADE AUX MAIS	CONCOMBRE A LA CREME	RADIS RAPES	SALADE DE MACHES ET CROUTONS	CELERI REMOULADE
DU 24 AU 28	RADIS	HOUMOUS	CHAMPIGNONS	SALADE VERTE	MAIS
	POISSON MEUNIERE	AIGUILLETTE DE POULET BASQUAISE	DAUBE DE BŒUF AUX OIGNONS	SAUTE DE PORC AUX POMMES	TARTE AUX FROMAGES
	OMELETTE PAYSANNE	BLANQUETTE POISSON	PAPIETTE DE POISSON	QUICHE AU THON	ROTI DE DINDE
	GRATIN DE CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE	PRINTANIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE SAUTEES	PENNES	CAROTTES RONDELLES
	EMMENTAL	PETITS SUISSES	MIMOLETTE	PETITS SUISSES SUCRES	TOMME
	FRUIT DE SAISON	PATISSERIE	FRUIT AU SIROP	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	COOKIE	MOUSSE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON

SEPTEMBRE 2018

Menus du 01 Octobre Au 2 Novembre 2018

api

Légende :



PRODUIT REGIONAL



Du 8 au 12 Octobre

DU 01 AU 05	SALADE DE TOMATE	CHAMPIGNONS A LA CREME	CHARCUTERIE	BETTERAVES ROUGES	CELERI VINAIGRETTE
	ENDIVES AU BLEU	HARICOTS VERTS	TERRINE DE CAMPAGNE	SALADE DE PATES	TABOULE CHOUX FLEURS
	POULET A L'ESTRAGON	FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE	OMELETTE	EMINCE DE BŒUF AU PAPRIKA	TARTIFLETTE
	ŒUFS FLORENTINES	NORMANDIN DE VEAU	POISSON PANE	FILET DE POISSON	TARTIFLETTE POISSON
DU 08 AU 12	RIZ / COURGETTES	PATES	BROCOLIS	DUO DE NAVETS ET CAROTTES AVEC DES POMMES DE TERRE PERSILLEES	YAOURT A LA MANGUE
	TOMME DE LA VEZOUBE	MUNSTER	COMTE	TOMME NOIRE	FRUIT DE SAISON
	YAOURT A LA CREME DE MARRON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	PATISSERIE	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	COCKTAIL DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CARAMEL
DU 15 AU 19	CHOUX ROUGES PAYSANNE	SALADE DE BETTERAVES, POMMES AU XERES	FENOUIL AU MIEL	SALADE VERTE	ŒUFS MAYONNAISE
	SAUCISSON SEC	SALADE FROMAGERE	MACEDOINE	RILLETTE DE THON	SALADE RIZ
	DOS DE MERLU SAUCE NANTUA	STEAK HACHE	CHILI	LASAGNE FLORENTINE	BŒUF BOURGUIGNON
	POISSON CURRY	ŒUFS DURS TOMATE	CHILI POISSON	OMELETTE FROMAGERE	CORDON BLEU
DU 22 AU 26	SEMOULE	COURGETTES BECHAMEL ET POMMES DE TERRE	RIZ	EMMENTAL	CAROTTES
	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU	FROMAGE	COMPOTE DE POMMES	YAOURT A LA VANILLE
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GATEAU CHOCOLAT CAROTTE	
	FROMAGE BLANC	SEMOULE AU LAIT	COCKTAIL DE FRUIT	COMPOTE	FRUIT DE SAISON
DU 29 AU 2	COLESLAW	SALADE COMPOSEE	CHARCUTERIE	TABOULE	SOUPE DE SORCIERE (potiron)
	MUSEAU	PIEMONTAISE	MACEDOINE	TERRINE DE SAUMON	CHARCUTERIE
	BOUCHEE A LA REINE	CHIPOLATA	DAUBE DE BŒUF AUX OIGNONS	FILET DE LIEU A LA MOUTARDE	CUISSE DE CHAUVES SOURIS (pilon de poulet)
	BOUCHEE AUX POISSONS	QUENELLE	ŒUFS	PATES RICOTTA	FILET DE POISSON
DU 01 AU 05	RIZ	LENTILLES	LEGUMES DU POT	HARICOTS BEURRE	GRATIN DE CITROUILLE
	MORBIER	TOMME	FROMAGE	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA
	FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	GATEAU HALLOWEEN (carrot cake)
	FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS	COMPOTE	FRUIT DE SAISON
DU 08 AU 12	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	CELERI AUX RAISINS	SALADE VERTE	VELOUTE DE CAROTTES
	CRUDITE	ENDIVES	RADIS NOIR	HARICOTS VERTS	SALADE DE LENTILLES
	COQUILLETTE BOLOGNAISE	COUSCOUS	TRANCHE DE BŒUF AU JUS	GRATIN DAUPHINOIS	FILET DE POISSON SAUCE TOMATE
	PATES AU POISSON	FILET DE POISSON	QUICHE LEGUMES	NORMANDIN DE VEAU	CROQ ŒUF
DU 15 AU 19	EMMENTAL RAPE	SEMOULE / LEGUMES	PATES	AU JAMBON	RIZ / LEGUMES
	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE	YAOURT A LA FRAMBOISE	FROMAGE BLANC	TOMME DE LA VEZOUBE
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	PATISSERIE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE
DU 22 AU 26	SALADE VERTE A LA MIMOLETTE	CAROTTES RAPEES AUX POMMES	VELOUTE DE COURGETTES AU FROMAGE FRAIS		COLESLAW
	SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CELERI REMOULADE		QUICHE LEGUMES
	STEAK HACHE SAUCE KETCHUP	BLANQUETTE DE POISSON	HACHIS PARMENTIER		LASAGNE DE BŒUF
	PANE FROMAGER	KNACK	PARMENTIER POISSON		QUENELLE
DU 29 AU 2	POTATOES	RIZ			FROMAGE
	FROMAGE	TOMME DE LA VEZOUBE	FROMAGE		SALADE DE FRUITS
	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PATISSERIE		
	SALADE DE FRUIT	COMPOTE	FRUIT DE SAISON		PANNA COTTA

OCTOBRE 2018