

MENU SEMAINE 1

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
Entrées	Soupe de Butternut	Carottes rapées		Œuf dur	Salade mexicaine	
	Chou rouge	Haricots verts, maïs, betterave	Salade de lentilles	Salade Fromagère	Betterave vinaigrette	Sardine à l'huile
Plats	Gratin de pâtes aux légumes et fromage	Hamburger	Blanc de volaille	Poisson à la fondue de poireaux	Bœuf marenge	Potée
Accompagnements		Frites / Pommes noisettes	Carottes et Navets Semoule	Riz	Coquillettes bio semi complètes	
Laitages	Camembert	St Paulin		Chèvre	Comté	
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature coulis jaune <i>BIO</i>		Yaourt vanille <i>BIO</i>	Yaourt Brassé	Camembert
Desserts	Mousse chocolat	Salade de fruits	Compote de framboise	Galette des rois aux pommes	Orange	Semoule au lait
	Flan nappé caramel	Pommes <i>BIO</i>		Galette des rois frangipane	Poire <i>BIO</i>	

Salade mexicaine: tomate, thon, maïs, poivrons, haricots rouge

MENU SEMAINE 2

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
Entrées	Pamplemousse	Soupe de légumes		Haricots verts	Salade cauchoise	
	Celeri remoulade <i>BIO</i>	Emincé de choux chinois	Riz au thon	Macédoine de légumes	Taboulé	Chou fleur vinaigrette
Plats	Omelette	Sauté de porc à la moutarde	Emincé de bœuf sauce aigre douce	Lasagnes végétales	Poisson sauce dieppoise	Tête de veau
Accompagnements	Pommes sautées	Lentilles Brocolis	Purée de patate douce	Salade verte	Duo de carottes	Pommes vapeur
Laitages	Yaourt aromatisé	Fromage blanc		Yaourt Brassé <i>BIO</i>	Yaourt aromatisés	Bleu
	Emmental <i>BIO</i>	Brie		St Nectaire	St Paulin	
Desserts	Crème vanille	Clémentine	Fromage blanc aux fruits	Pomme	Ile flottante	Pomme au four
	Riz au lait	Banane		Kiwi <i>BIO</i>	Crème renversée	

* Salade cauchoise : celeri, jambon, jus de citron, pomme de terre, pomme, vinaigrette

MENU SEMAINE 3

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
Entrées	Potage fermier	Carottes rapées <i>BIO</i>		Salade de pois chiche	Pâtes au surimi	
	Chou fleur	Champignons à la crème	Piemontaise	Cœur de palmier	Paté de campagne	Cœur de fenouil ciboulette
Plats	Dahl de lentilles corail	Bœuf carottes	Quiche thon et poireaux	Tartiflette	Filet de poisson sauce citronnée	Tranche de lard
Accompagnements	Riz	Penne	Salade verte		Boulogne	Pomme de terre au lait ribot
Laitages	Tomme blanche	Emmental		Cantal	Brunoise de légumes	
	Yaourt aromatisé <i>BIO</i>	Petits suisses		Fromage blanc battu <i>BIO</i>	Brie	St Nectaire
Desserts	Orange	Salade de fruits	Banane	Crème caramel	Yaourt vanille <i>BIO</i>	Salade de fruits
	Poire <i>BIO</i>	Compote de pomme framboise		Flan nappé	Beignets abricot	
					Far Breton	

MENU SEMAINE 4

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
Entrées	Carottes rapées	Haricots verts, maïs, betterave		Betterave vinaigrette	Soupe de légumes	
	Chou rouge	Champignons à la crème	Pamplemousse	Poireaux vinaigrette	Œuf dur	Rillettes
Plats	Bolognaise	Chili sin carne	Saucisse	Blanquette de saumon	Tajine de dinde	Paupiette de veau
Accompagnements	Coquillettes BIO	Riz	Purée	Janssons Frestelse (gratin de pommes de terre suédois)	Semoule	Salsifis au beurre
Laitages	Camembert	St Paulin		Tomme blanche	Légumes tajine	Pomme de terre vapeur
	Yaourt nature sucré <i>BIO</i>	Fromage blanc nature		Yaourt vanille <i>BIO</i>	Comté	
Desserts	Mousse chocolat	Fromage blanc coulis fruits rouge	Entremet chocolat	Gateau de sarrazin aux cranberries	Fromage blanc aux fruits	Camembert
	Entremet vanille	Yaourt aromatisé		Barre Bretonne	Kiwi <i>BIO</i>	Donuts chocolat
					Orange	

MENU SEMAINE 5

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
Entrées	Salade de lentilles	Potage fermier		Carottes rapées <i>BIO</i>	Salade mexicaine	

	Emincé de choux chinois	Salade antillaise	Pâtes au surimi	Macédoine de légumes	Rillette de maquereau	Betterave vinaigrette
Plats		Sauté de veau sauce moutarde	Escalope de dinde	Quiche aux fromages	Rôti de porc au jus de thym	Langue de bœuf
Accompagnements	Brandade de poisson	Petits pois carottes	Purée de carottes	Salade verte	Gratin de chou fleur et pomme de terre	Purée
Laitages	St Paulin	Camembert		Fromage frais ail et fines herbes	Comté	
	Fromage blanc nature BIO	Yaourt Brassé aux fruits		Yaourt coco BIO	Yaourt aromatisé	Camembert
Desserts	Clementine	Quatre quart	Crème aux œufs	Pomme au four	Salade de fruits	Ile flottante
	Kiwi BIO	Graufre liegeoise chocolat		Compote de pêche	Poire au chocolat	

salade antillaise: riz, ananas, carottes, poivrons, maïs, salade verte, raisin sec,

Salade mexicaine: tomate, thon, maïs, poivrons, haricots rouge

MENU SEMAINE 6

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
Entrées	Betterave et carottes rapées	Soupe de légumes		Salade niçoise	Taboulé	
	Chou rouge aux pommes	Haricots verts, maïs, betterave	Macédoine de légumes	Celeri remoulade BIO	Salade cauchoise	Œuf dur
Plats	Cordon bleu de volaille	Sauté de porc au caramel	Taijine d'agneau	Hachis Parmentier végétal	Poisson du jour sauce citron	Tripes à la Bretonne
Accompagnements	Lentilles	Riz Cantonnais	Boulgour		Purée de carottes	Pommes vapeur
Laitages	Yaourt aromatisé	Fromage blanc BIO		Yaourt vanille BIO	Yaourt Brassé aux fruits BIO	
	Emmental BIO	Chevre		St Nectaire	St Paulin	Camembert
Desserts	Crème dessert caramel	Faisselle coulis fruits rouges	Pêche au sirop	Crème dessert chocolat BIO	Salade d'agrumes	Eclair café
	Liegeois vanille	Yaourt vanille BIO		Compote de poire	Banane	

Salade niçoise: haricots verts, œuf dur, olives, poivrons, riz, thon

Salade cauchoise : celeri, jambon, jus de citron, pomme de terre, pomme, vinaigrette

MENU SEMAINE 7

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
Entrées	Velouté de potiron	Pamplémousse		Salade d'artichaut à la romaine	Salade rustique	
	Achard de légumes	Carottes rapées BIO	Salade niçoise	Emincé de choux chinois	Salade mexicaine	Salade d'haricots verts
Plats		Sauté de bœuf sauce charcutière	Jambon blanc	Sauté de dinde à la venitienne		Coquille de poisson et fruits de mer
Accompagnements	Couscous végétal	Haricots blancs au jus	Gratin de pommes de terre et butternut	Penne aux champignons	Paella	Pommes de terre
Laitages	Tomme blanche	Emmental		Cantal	Brie	St Nectaire
	Yaourt aromatisé BIO	Petits suisses		Fromage blanc battu BIO	Yaourt vanille BIO	
Desserts	Poire BIO	Crêpes beurre sucre	Salade d'agrumes	Eclair aux chocolats	Pomme cuite	Poire au vin
	Kiwi BIO	Chou à la crème		Banane crème anglaise	Compote de pomme framboise	

Salade napolitaine : penne, olives noires, surimi, tomate

salade rustique : pomme de terre, tomate, lardons, salade,

Salade mexicaine: tomate, thon, maïs, poivrons, haricots rouge

MENU SEMAINE 8

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
Entrées			Cœur de palmier	Rillette de maquereau	Soupe de légumes	Salade de pois chiche
Plats	Poisson meunière	Galette saucisse	Bœuf bourguignon		Blanc de volaille	Boudin aux pommes
Accompagnements	Gratin de brocolis et pommes de terre	Salade verte	Penne	Pommes de terre à la savoyarde	Carottes persillées et boulgour	Purée
Laitages	Camembert	St Paulin				Brie
Desserts	Orange	Liegeois chocolat	Ananas	Compote de poire	Gateau Breton	Pomme au four

MENU SEMAINE 9

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI
Entrées		Carottes rapées BIO	Piemontaise	Velouté de potiron	Haricots verts, maïs, betterave	Paté de campagne
Plats	Sauté de porc sauce forestière	Tartiflette végétale	Blanquette de veau	Raviolis	Filet de poisson sauce armoricaine	Cuisse de poulet
Accompagnements	Lentilles		Haricots beurre	Salade verte	Purée de potiron	Flan de panais et carottes
Laitages	Emmental BIO					Emmental
Desserts	Clementine	Pêche au sirop	Compote de pomme coing	Yaourt aromatisé	Beignet aux pommes	Tarte au flan