



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE du 03/10/22

au 07/10/22

LUNDI

Macédoine vinaigrette

Asperges vinaigrette

Tartiflette (plat complet)

Colin crème basilic

Pommes de terre lamelle

Haricot verts

Yaourt nature sucré

Fruit

Compote de pomme bio

Fruit

MARDI

Betteraves vinaigrette

Choux fleur vinaigrette

Aiguillette de volaille sauce aurore

Lieu tomate

Lentilles

Epinard

Gouda

Compote de pomme

Fruit

Compote de pêche

MERCREDI

Céleri vinaigrette

Cœur de palmier vinaigrette

Steak haché de veau sauce tomate

Colin sauce tomate

Haricot verts bio

Mais

Emmental

Fruit

Compote de poire

Fruit

JEUDI

Pamplemousse bio

Pomme de terre vinaigrette

Haricots blancs mijotés

Sauté de bœuf marengo

Riz créole

Petits pois

Camembert

Fruit

Compote de pêche

Fruit

VENREDI

Trio de crudités

Œuf dur vinaigrette

Colin crème potiron

Escalope de volaille à la crème

Quinoa

Carottes vapeur

Petits suisses sucré bio

Fruit

Compote pomme fraise

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



SEMAINE du 10/10/22

au 14/10/22

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade de carottes maïs</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Salade de riz tomate maïs</p> <p>Asperges vinaigrette</p>	<p>Pommes de terre vinaigrette</p> <p>Asperge vinaigrette</p>	<p>Salade potagère</p> <p>Tomate vinaigrette</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Œufs durs vinaigrette</p>
<p>Cuisse de poulet crème champignons</p> <p>Steak haché de veau crème champignons</p>	<p>Flageolet à la tomate</p> <p>Colin à la crème</p>	<p>Steak haché de bœuf sauce tomate</p> <p>Colin sauce tomate</p>	<p>Sauté de porc au bleu</p> <p>Colin sauce niçoise</p>	<p>Lieu crème carottes céleri</p> <p>Escalope de volaille au jus</p>
<p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Carottes à l'ail</p> <p>Pommes de terre parisienne</p>	<p>Jeunes carottes</p> <p>Pommes de terre vapeur</p>	<p>Quinoa</p> <p>Duo de courgette</p>	<p>Riz créole</p> <p>Blette</p>
<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Fruit</p>	<p>Gouda bio</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Camembert</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Yaourt vanille bio</p> <p>Crème d'avoine à la pêche</p>
<p>Compote pomme abricot bio</p> <p>Fruit</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Compote de pomme</p> <p>Fruit</p>	<p>Fruit bio</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote de pomme</p>

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE du 17/10/22

au 21/10/22

LUNDI

Carottes râpées maïs vinaigrette

Brocolis vinaigrette

Sauté de porc Williams

Lieu sauce citron

Choux fleur

Pomme de terre lamelles

Gouda bio

Petits suisses sucrés

Compote de pomme

Fruit

MARDI

Pommes de terre vinaigrette

Œuf dur vinaigrette

Steak hache de veau crème champignons

Colin aux champignons

Petits pois bio

Pommes vapeur

Emmental

Compote pomme cassis

Fruit

Compote de pomme

MERCREDI

Haricot verts vinaigrette

Pamplemousse

Poulet sauce tomate

Colin tomate

Haricot blancs

Haricot verts

Petits suisse sucrés

Saint Paulin

Fruit

Compote

JEUDI

Betteraves vinaigrette

Œuf dur vinaigrette

Lentilles à la tomate

Lieu niçoise

Quinoa

Julienne de légumes

Camembert

Crème d'avoine au miel

Fruit bio

Compote pomme fraise

VENDREDI

Salade de riz printanier

Cœur de palmier vinaigrette

Lieu crème bretonne

Escalope de volaille crème bretonne

Carottes natures bio

Riz créole

Fromage blanc sucré

Compote de pomme

Fruit

Compote de pêche

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements