

Semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu de rentrée <i>Sirop de grenadine</i>	VENDREDI
	Radis et beurre ½ sel Tomate vinaigrette		Pastèque Melon charentais	
Quiche lorraine (lardon) Tarte au fromage (mozzarella et emmental)	Escalope de dinde sauce basquaise Boulettes lentilles sarrasin légumes sauce tomate	Rôti de veau sauce échalote Omelette nature	Pain pita kebab volaille (tomate , salade verte et sauce façon samouraï) Pain pita boulettes falafel (tomate , salade verte et sauce façon samouraï)	Hoki sauce citron Lasagnes épinards ricotta PLAT COMPLET
Salade verte vinaigrette	Semoule Carottes à l'ail	Pomme de terre au jus herbes Purée de brocolis	Pommes noisettes	Tortis 3 couleurs et emmental râpé Courgettes à l'ail
Fromage frais Tartare nature Fromage frais ½ sel		Gouda Edam		Yaourt nature de la ferme de Sigy Yaourt nature brassé
Purée de pomme sans sucre ajouté Purée de pomme fraise sans sucre ajouté	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel Liégeois au chocolat	Fruit de saison au choix	Clafoutis aux poires Eclair parfum chocolat	Corbeille de fruits de saison

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

Semaine du 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon charentais Pastèque		Tomate vinaigrette Carottes râpées sauce fromage blanc herbes	Courgettes râpées ciboulette vinaigrette Salade verte vinaigrette	
Cuisse de poulet au jus herbes Galette au soja tomate basilic sauce tomate	Merlu sauce coco citron vert Galette mexicaine (boulgour, haricots rouge, poivron)	Jambon blanc (porc) et ketchup Coquillettes sauce tomate lentilles façon bolognaise et emmental râpé PLAT COMPLET	Sauté de bœuf sauce provençale Samoussa aux légumes	Curry de porc Francilin à l'indienne Blé sauce curry pois chiche épinards et graines de courges PLAT COMPLET
Pomme de terre vapeur Epinards branches à la crème	Riz Beignets de courgettes	Coquillettes et emmental râpé Haricots verts jus	Purée pomme de terre Carottes au jus	Blé safrané Petits pois mijotés
	Yaourt aux fruits Yaourt aromatisé			Munster Pont l'évêque
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison au choix	Crème à la mangue Crème dessert saveur chocolat noisette (praliné)	Cubes de pêches au sirop Purée de pomme sans sucre ajouté	Fruit de saison au choix

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Brocolis aux amandes vinaigrette</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>		<p>Rillettes de thon</p> <p>Œufs dur mayonnaise</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Cœurs de palmiers et maïs</p>
<p>Boulette de bœuf sauce provençale</p> <p>Boulettes de soja tomate sauce tomate</p>	<p>Cordon bleu de volaille et sauce ketchup</p> <p>Nuggets de blé et sauce ketchup</p>	<p>Saumon frais sauce citron</p> <p>Omelette nature sauce basquaise </p>	<p>Sauté de bœuf sauce paprika persil</p> <p>Fusilloni sauce champignons à la crème et noisettes </p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassé </p>
<p>Boulgour</p> <p>Jardinière de légumes</p>	<p>Pomme de terre persillée</p> <p>Tomate à la provençale</p>	<p>Blé</p> <p>Courgettes à l'ail</p>	<p>Fusilloni et emmental râpé </p> <p>Haricots beurre persillée</p>	<p>Parmentier haché végétal et purée de pois cassé</p>
<p>Saint Nectaire </p> <p>Cantal </p>		<p>Emmental </p> <p>Saint Paulin</p>		
<p>Compote de pomme pêche allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet </p> <p>Yaourt nature de la ferme de Sigy </p>	<p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Beignet chocolat noisette </p> <p>Beignet aux pommes </p>

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Carottes râpées vinaigrette Radis et beurre ½ sel</p>	<p>Tomate vinaigrette Salade verte vinaigrette</p>		
<p>Chili con carné bœuf </p> <p>Chili sin carné (égrené végétal) </p>	<p>Poisson blanc meunière </p> <p>Pané moelleux au gouda </p>	<p>Colin sauce crème tomate </p> <p>Frittata de pomme de terre au basilic et chèvre</p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Rôti de bœuf au jus herbes </p> <p>Boulettes sarrasin lentilles sauce tomate </p>	<p>Emincé de dinde sauce façon orientale </p> <p>Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs </p> <p>PLAT COMPLET</p>
<p>Riz </p>	<p>Fidanzati et emmental râpé Epinards branches à la crème</p>	<p>Pomme de terre vapeur Légumes façon maillot (carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois)</p>	<p>Flageolets au thym Carottes au jus</p>	<p>Semoule Légumes couscous au jus</p>
<p>Camembert </p> <p>Edam </p>			<p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p>	<p>Yaourt nature de la ferme de Rambouillet</p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise de la ferme de Sigy </p>
<p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme banane allégé en sucre</p>	<p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p>Mousse saveur chocolat noir*</p>	<p>Gâteau au citron</p> <p>Marbré au chocolat</p>	<p>Fruit de saison au choix</p>

* Présence de gélatine bovine

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Rillettes de sardines au céleri Terrine de légumes mayonnaise	Œufs dur mayonnaise Tartine chèvre poivron basilic	
Riz thaï semi-complet sauce bolognaise de canard	Saucisse de Strasbourg et moutarde dosette Saucisse soja et blé et moutarde dosette	Rôti de veau sauce chasseur Pané blé graine emmental épinards	Rôti de porc sauce diable Colin sauce citron	Pizza tomate emmental mozzarella
Riz thaï semi-complet sauce butternut carotte ricotta brebis noisette	Lentilles mijotées Carottes au jus	Boulgour Chou-fleur sauce béchamel	Gnocchettis et emmental râpé Courgettes à la provençale	Salade verte vinaigrette
Bûche de chèvre Coulommiers	Gouda Pointe de Brie			Petit fromage frais aux fruits Fromage blanc
Purée de pomme fraise sans sucre ajouté Purée de pomme poire sans sucre ajouté	Gaufre de Bruxelles et sucre glace Muffin chocolat aux pépites de chocolat	Fruit de saison au choix	Smoothie framboise basilic Compote de pomme allégée en sucre	Corbeille de fruits de saison

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

Semaine du 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Panais rémoulade aux pommes</p>	<p>Radis beurre ½ sel</p> <p>Pomelos et sucre</p>			
<p>Duo de colin et saumon sauce citron</p> <p>Clafoutis pomme de terre patate douce mozzarella PLAT COMPLET</p>	<p>Emincé de bœuf sauce tomate</p> <p>Emincé blé pois chiche sauce tomate </p>	<p>Haché de veau sauce tomate origan </p> <p>Finger céréales soja </p>	<p>Sauté de porc Francilin sauce caramel </p> <p>Omelette nature </p>	<p>Moussaka de bœuf et riz </p> <p>Moussaka végétarienne </p>
<p>Pomme de terre persillée</p> <p>Brocolis au curry</p>	<p>Semoule </p>	<p>Fidanzati Et emmental râpé </p> <p>Petits pois mijotés</p>	<p>Haricots verts au jus</p>	
		<p>Carré Saint Paulin </p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petit fromage frais nature</p>	<p>Munster </p> <p>Cantal </p>
<p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté flan saveur chocolat</p>	<p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Cake au daim</p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Fruit de saison au choix</p>

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

SEMAINE DES SAVEURS LES EPICES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade d'endives vinaigrette agrumes cannelle</p> <p>Salade verte vinaigrette</p>	<p>Tartinable de haricots rouges épices mexicaines</p> <p>Cake paprika poivron tomate</p>		
<p>Hoki sauce épices douces </p> <p>Parmentier égrené végétal </p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Sauté de dinde sauce pomme curry crémée </p> <p>Galette mexicaine (boulgour, haricots rouge, poivron) </p>	<p>Rôti de bœuf sauce tomate </p> <p>Boulette sarrasin lentilles sauce tomate</p>	<p>Cordon bleu de volaille </p> <p>Nuggets de blé sauce fromage blanc et épices kebab </p>	<p>Boulettes de bœuf sauce provençale </p> <p>Pennes sauce pois chiche épinard tandoori et pois chiche rôtis </p>
<p>Purée de pomme de terre</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Mélange 5 céréales</p> <p>Brocolis persillade</p>	<p>Riz </p> <p>Carottes au cumin</p>	<p>Pomme de terre quartier</p> <p>Haricots verts au jus</p>	<p>Pennes et emmental râpé </p> <p>Epinards branches à la crème</p>
<p>Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet</p> <p>Yaourt nature de la ferme de Sigy </p>			<p>Saint Nectaire </p> <p>Pont l'évêque </p>	<p>Camembert</p> <p>Gouda</p>
<p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Dessert lacté saveur vanille Liégeois au chocolat</p>	<p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Cake aux épices et crème anglaise</p> <p>Barre bretonne et crème anglaise</p>	<p>Smoothie ananas passion</p> <p>Compote de pomme banane allégée en sucre</p>

Produit frais brut
Ensemble de denrées cuisinées
Produits surgelés

Produit prêt à l'emploi
Produit appertisé
Produit Industriel