



L'Espagne est à l'honneur !

Lundi 5		Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9	Samedi 10	Dimanche 11
Midi	Risoni au thon Poulet à la bordelaise et courgettes persillées Yaourt nature Nectarine	Carottes râpées Parmentier de saumon BIO Camembert Liégeois à la vanille	Taboulé Sauté de veau à la normande et petits pois carottes Fromage blanc nature Pêche	Duo de croustilles Fusilli courgettes et chèvre BIO Edam Crème renversée	Salade bretonne aux petits lardons Lieu piperade Petit-suisse nature Prune BIO	Concombre à la crème HVE Rougail saucisse, lentilles et riz Chanteneige Crème dessert chocolat	Pâté de foie de porc Rôti de bœuf froid, salade de PDT et radis Roquefort AOP Gâteau de Savoie aux amandes
Soir	Crème d'épinards Cervelas en vinaigrette et à l'échalote Mousse au citron	Potage provençal mouza à la menthe BIO Compote cassis	Crème de haricots PDT mimosa Gaufre liégeoise sucrée nappée chocolat	Velouté tomates basilic Blanc de dinde Banane	Mouliné de légumes Omelette au fromage Flan au caramel	Potage aux brocolis Gnocchis de jambon et emmental Compote pomme biscuit HVE	Potage Crécy aux carottes Cœur de tarte courgette tomate chèvre Pomme bicolore HVE
Lundi 12		Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
Midi	Salade grecque Salade nicoise BIO (plat froid) Brebis crème Compote pomme HVE	Betteraves rouges HVE Brochette de volaille marinée au citron et thym, PDT et tomates à la provençale Petit-suisse nature Abricots HVE	Carottes râpées Polenta aux saucisses de Strasbourg BIO Brie Flan à la vanille	Terrine de chevreuil supérieure Bœuf au paprika et courgettes Yaourt nature Tarte au citron meringuée	Cornet de radis Filet de lieu MSC à l'oselle et tagliatelles Gouda Œufs au lait	Boulogne à la tomate Paupiette de lapin aux pruneaux, haricots verts Fromage blanc nature Tartare de fruits rouges	Tartare artichaut Rôti de veau façon Orloff et écrasé de patate douce AOP Gâteau breton à la framboise
Soir	Velouté de courgettes Museum Crème dessert vanille	Velouté tomates basilic Œufs pochés Semoule au lait	Soupe de patate douce et lait de coco Acras de morue Banane	Crème de haricots Salade landaise et piment d'Espelette Prune BIO	Potage Crécy aux carottes Pâté de campagne HVE Compote fruit de la passion	Crème d'épinards Taboulé au poulet Liégeois au café	Potage provençal Feuilleté de chèvre et épinards Pêche
Lundi 19		Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
Midi	Salade de pois chiche à l'orientale BIO Bœuf au poivre vert et brocolis Yaourt nature Banane	Tartare tomates basilic Colin MSC et penne crème de ciboulette Fraidou Riz au lait	Taboulé Boudin blanc et ratatouille Fromage blanc nature Prune BIO	Duo de croustilles Raviolis au poulet et son riz basmati à la sauce thaï Tomme noire IGP Crème dessert pistache	Penne au pesto et tomates confites Quenelles de brochet sauce Nantua et poêlée du monde Petit-suisse nature Nectarine	Tartare à l'indienne Steak haché d'agneau à la crème d'ail, flageolets et carottes Camembert Liégeois à la vanille	Sauçisson Poulet basquaise et tagliatelles Yaourt fermier sur lit d'abricot "local" Madeleine Coque noire
Soir	Mouliné de légumes Salade piémontaise Flan à la vanille	Potage aux brocolis Bouchées tomates mozza BIO Compote mirabelle HVE	Soupe de patate douce et lait de coco Acras de morue Banane	Crème d'épinards Nems au poulet Pomme bicolore HVE	Crème de haricots Mortadelle Mousse au chocolat	Velouté de tomates basilic Aspic d'œuf au jambon Compote poire HVE	Velouté de courgettes Cake de carottes, cumin et pavot Poire
Lundi 26		Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31	
Midi	Betteraves rouges HVE Pizza royale BIO, duo brocolis chou fleur vinaigrette Emmental Pêche	Duo courgette tomate Salade Caesar (plat froid) Fromage blanc nature Semoule au lait	Pâté en croute de volaille supérieur Tajine de légumes au bolognais BIO St-Paulin Prune BIO	Salade perles d'Alaska Sauté de veau au romarin et courgettes Yaourt nature Coupelle de melon	Carottes râpées Colombo de poisson MSC et purée de patate douce Petit Cotentin ail et fines herbes Liégeois au chocolat	Céréales thym abricots Steak haché sauce échalotes, haricots verts Petit-suisse nature Nectarine	
Soir	Soupe de patate douce et lait de coco Salade marine au thon Crème dessert praliné	Potage Crécy aux carottes Crêpe aux légumes du soléil Compote vanille HVE	Potage provençal Blanc de dinde Flan au caramel	Mouliné de légumes Gnocchis de jambon et emmental Crème renversée	Velouté de tomates basilic Mousse de foie de porc Banane	Crème d'épinards Œufs pochés Mousse au café	

Carte de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en remplaçant les composantes du menu par les propositions présentées sur cette page



Entrées

Concombre à la crème • Carottes râpées vinaigrette
• Tartare tomates basilic • Betteraves rouges **HVE**
• Pâtes à la rouille • Salade californienne • Piémontaise
• Taboulé • Terrine de volaille • Radis cornet • Sauçisson
à l'ail • Potage du jour



Viandes / Poissons / Œufs

Filet de colin nature • Jambon supérieur • Œufs sauce
aurore • Saucisses de Strasbourg • Paupiette de veau
au jus • Cuisse de poulet rôtie



Garnitures

Riz nature • Penne • Haricots verts • Pommes vapeur
Ratatouille • Mousseline de carotte



Plats complets

Poisson à la bordelaise et écrasé de pommes de terre
• Rougail saucisses et riz créole • Filet de saumon
atlantique purée aux brocolis • Tajine de poulet aux
abricots et semoule • Bûches d'agneau sauce tandoori
et chou-fleur • Boulettes de bœuf sauce poivre et
haricots verts • Moules poivrons tomate et riz • Œufs
à la florentine • Sauté de dinde sauce normande et
courgettes



Compléments protidiques pour le dîner

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco
Polo • Salade toscane • Pâté de campagne supérieur
• Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde
• Piémontaise



Fromages et laitages

Petit cotentin ail et fines herbes • Petit moulu noix
• Camembert • Gouda



Desserts

Fromage blanc nature ou aux fruits • Compote du
jour • Flan chocolat, vanille ou caramel • Fruit du jour
• Mousse au chocolat, citron ou café • Crème dessert
café, vanille, chocolat ou praliné • Liégeois café, vanille
ou chocolat • Petit-suisse nature ou aux fruits