

Carte

de remplacement

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



Entrées

Mouliné de légumes • Potage Crécy • Soupe à l'ancienne • Taboulé • Carottes râpées vinaigrette • Radis cornet • Pommes de terre mimosa • Lentilles vertes ciboullette • Salade Napoli • Concombres à la crème • Betteraves rouges • Terrine de volaille • Riz nicols au thon • Mortadelle



Plats complets

Chili con carne • Parmentier de poisson à la ciboullette • Couscous • Bitokes d'agneau tandoori et chou-fleur crème • Boulettes de bœuf sauce poivree et haricots verts • Chipolatas et purée de pommes de terre • Poisson à la bordelaise et écrasé de pommes de terre • Paëlla valenciana • Collin et penne crème de ciboullette • Cordon bleu sauce tomate estragon et pommes vapeur • Cuisse de poulet grillée et écrasé de pommes de terre • Filet de colin nature et julienne de légumes • Ravioles bolognaise • Filet de lieu **MSC** à l'oseille et haricots verts • Tajine de poulet aux abricots et semoule • Filet de poulet grillé et purée de carottes • Moules poivrons tomates basilic et riz • Œufs épinards béchamel • Palette de porc et lentilles cuisinées • Penne à la bolognaise • Quenells de brochet, sauce nantua, riz nature • Sauté de dinde sauce normande et courgettes basilic



Compléments pratiques pour le dîner

Cervelas • Omelette nature • Taboulé au poulet • Salade piémontaise • Salade toscane • Salade Marco Polo • Salade indienne • Salade du pêcheur au thon • Blanc de dinde



Fromages et laitages

Petit moulé nature • St-Moret • Camembert • Gouda • Fromage blanc nature • Yaourt nature • Petits-suisses aux fruits



Desserts

Flan vanille • Mousse au chocolat • Flan caramel • Compote pomme **HVE** • Fruit de saison • Liégeois café • Compote mirabelle **HVE** • Crème dessert praliné



Dimanche 6
Salade de pois chiche à l'orientale **BIO**
Rôti de bœuf au jus corsé et poêlée de courgette
Roquefort **AOP**
Madelaine coque noire
Crème d'épinards
Bûche de jambon à la macédoine de légumes (froid)
Fruit de saison

Dimanche 13
Duo de céleri et carotte
Rôti de veau au jus et gratin dauphinois
Tomme noire **IGP**
Tarte aux abricots
Soupe Bortsch
Cake aux petits pois, lardons et curry
Fruit de saison

Dimanche 20
Tomates basilic
Jarret de bœuf sauce à l'oignon et petits pois
Munster **AOP**
Gâteau breton à la framboise
Mouliné de légumes
Perles océane aux œufs de truites
Fruit de saison

Dimanche 27
Riz vénéré aux petits légumes
Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne et haricots beurre
Cantal **AOP**
Cookie caramel beurre salé **BIO**
Crème d'épinards
Omelette aux fines herbes
Fruit de saison

Samedi 5
Tartare au concombre
Trotolles jambon sec pesto
Petits-suisses aux fruits
Crème dessert à la vanille
Soupe Bortsch
Pizza 4 saisons **BIO**
Compote pomme **HVE**

Samedi 12
Taboulé marocain
Sauté de porc à l'échalote, haricots beurre
Fromage blanc nature
Fruit de saison
Velouté tomates basilic
Salade niçoise
Semoule au lait

Samedi 19
Gnocchis de jambon et emmental
Salade façon grecque BIO (froid)
Petits-suisses aux fruits
Compote abricot **HVE**
Potage aux brocolis
Allumettes de jambon et fromage
Flan au caramel

Samedi 26
Duo courgette tomate
Boulettes de volaille à la tomate et penne persillées aux poivrons
Yaourt nature
Flan au chocolat
Potage aux brocolis
Croissant jambon fromage
Compote pruneaux

Vendredi 4
Salade orzo légumes du soleil
Filet de saumon et purée de brocolis
Camembert
Coupelle de pastèque
Soupe de patate douce et lait de coco
Cervelas
Mousse au chocolat

Vendredi 11
Tartare tzatziki
Quenelles de brochet sauce Nantua, blé tendre aux petits légumes
Bleu doux
Mousse au café
Potage aux brocolis
Mortadelle
Compote vanille **HVE**

Vendredi 18
Pâtes à la rouille
Filet de colin MSC au basilic et carottes vichy
Petit moulé à l'ail et aux fines herbes
Fruit de saison
Velouté de courgettes
Salade pommes de terre curry au poulet rôti
Mousse au citron

Vendredi 25
Salade landaise et piment d'Espelette
Filet de lieu MSC sauce tomate et poêlée de légumes
Mini cabrette
Fruit de saison
Soupe de patate douce et lait de coco
Museum de bœuf à la lyonnaise
Riz au lait

Jeudi 3
Haricots verts et vinaigrette
Tomates farcies et riz
Yaourt nature
Fruit de saison
Potage aux brocolis
PDT mimosa
Clafoutis à la cerise

Jeudi 10
Pommes de terre au chorizo
Bœuf à l'estragon et ratatouille
Coulommiers
Fruit de saison
Soupe petit pois carottes
Salade toscane
Liégeois au chocolat

Jeudi 17
Salade bulgare
Boudin noir, purée de pommes de terre BIO
Gouda
Crème dessert chocolat
Crème de haricots
Pâté de campagne **HVE**
Fruit de saison

Jeudi 24
Mortadelle
Dahl de lentilles et ses légumes cuisinés BIO
Petits-suisses aux fruits
Fruit de saison
Velouté tomates basilic
Pâtes risotti à la niçoise
Île flottante

Mercredi 2
Cornet de radis
Poulet sauce tandoori et semoule
Emmental
Flan au chocolat
Soupe petit pois carottes
Feuilleté de tréfle provençal et cabécou
Fruit de saison

Mercredi 9 **Dans le Sud**
Riste d'aubergines
Penne au thon sauce tomate olives
Yaourt fermier sur lit d'abricot « local »
Crêpe à la figue
Crème de haricots
Croque jambon béchamel
Fruit de saison

Mercredi 16
Rillettes
Galette tomates mozzarella, poêlée de courgettes aux lardons
Fruit de saison
Potage provençal
Salade Marco Polo
Riz au lait

Mercredi 23
Duo de crudités
Sauté de veau au cidre et écrasé de pommes de terre
St-Albray
Mousse au chocolat
Velouté de courgettes
Boulettes suédoises
Fruit de saison

Mardi 8
Carottes râpées
Paupiette de dinde et riz aux poivrons
St-Moret
Crème dessert praliné
Potage provençal
Lentilles blondes aux petits pois
Compote poire **HVE**

Mardi 15
Boulogne à la libanaise
Filet de poulet sauce au poivre et haricots verts
Brie
Compote cassis
Soupe de patate douce et lait de coco
Blanc de dinde
Tiramisu

Mardi 22
Taboulé
Filet de colin MSC sur lit de ratatouille
Camembert
Fruit de saison
Soupe petit pois carottes
Salade Marco Polo
Liégeois au café

Mardi 29
Acras légumes
Filet de lieu MSC sauce beurre blanc et épinards
Fromage blanc nature
Fruit de saison
Crème de haricots
Salade toscane
Mousse au café

Lundi 7
Saucisson à l'ail **BIO**
Tarte aux légumes du soleil BIO et pommes de terre à la paysanne
Yaourt nature
Fruit de saison
Mouliné de légumes
Accras façon thaï **BIO**
Flan à la vanille

Lundi 14 **★ Dans le Sud**
Salade de légumes marinés
Fusilli brocolis crème de saumon BIO
Yaourt nature
Tartare fraise basilic
Crème d'épinards
Œufs pochés
Liégeois à la vanille

Lundi 21
Concombre vinaigrette
Colombo de porc, banane plantain et riz
Fromage blanc nature
Compote fraise
Soupe Bortsch
Pâté de tête
Crème dessert caramel

Lundi 28
Tartare au concombre
Filet de poulet à la crème et purée de patate douce
Petit moulé aux noix
Liégeois au chocolat
Potage provençal
Cake créole
Fruit de saison

Mardi 5
Salade de pois chiche à l'orientale **BIO**
Rôti de bœuf au jus corsé et poêlée de courgette
Roquefort **AOP**
Madelaine coque noire
Crème d'épinards
Bûche de jambon à la macédoine de légumes (froid)
Fruit de saison

Mardi 12
Taboulé marocain
Sauté de porc à l'échalote, haricots beurre
Fromage blanc nature
Fruit de saison
Velouté tomates basilic
Salade niçoise
Semoule au lait

Mardi 19
Gnocchis de jambon et emmental
Salade façon grecque BIO (froid)
Petits-suisses aux fruits
Compote abricot **HVE**
Potage aux brocolis
Allumettes de jambon et fromage
Flan au caramel

Mardi 26
Duo courgette tomate
Boulettes de volaille à la tomate et penne persillées aux poivrons
Yaourt nature
Flan au chocolat
Potage aux brocolis
Croissant jambon fromage
Compote pruneaux

Mardi 10
Pommes de terre au chorizo
Bœuf à l'estragon et ratatouille
Coulommiers
Fruit de saison
Soupe petit pois carottes
Salade toscane
Liégeois au chocolat

Mardi 17
Salade bulgare
Boudin noir, purée de pommes de terre BIO
Gouda
Crème dessert chocolat
Crème de haricots
Pâté de campagne **HVE**
Fruit de saison

Mardi 24
Mortadelle
Dahl de lentilles et ses légumes cuisinés BIO
Petits-suisses aux fruits
Fruit de saison
Velouté tomates basilic
Pâtes risotti à la niçoise
Île flottante

Mardi 31
Salade caravelle
Omelette bolognais et ratatouille BIO
Yaourt nature
Crème dessert caramel
Soupe de patate douce et lait de coco
Coppa
Fruit de saison

Mardi 2
Cornet de radis
Poulet sauce tandoori et semoule
Emmental
Flan au chocolat
Soupe petit pois carottes
Feuilleté de tréfle provençal et cabécou
Fruit de saison

Mardi 9 **Dans le Sud**
Riste d'aubergines
Penne au thon sauce tomate olives
Yaourt fermier sur lit d'abricot « local »
Crêpe à la figue
Crème de haricots
Croque jambon béchamel
Fruit de saison

Mardi 16
Rillettes
Galette tomates mozzarella, poêlée de courgettes aux lardons
Fruit de saison
Potage provençal
Salade Marco Polo
Riz au lait

Mardi 23
Duo de crudités
Sauté de veau au cidre et écrasé de pommes de terre
St-Albray
Mousse au chocolat
Velouté de courgettes
Boulettes suédoises
Fruit de saison

Mardi 8
Carottes râpées
Paupiette de dinde et riz aux poivrons
St-Moret
Crème dessert praliné
Potage provençal
Lentilles blondes aux petits pois
Compote poire **HVE**

Mardi 15
Boulogne à la libanaise
Filet de poulet sauce au poivre et haricots verts
Brie
Compote cassis
Soupe de patate douce et lait de coco
Blanc de dinde
Tiramisu

Mardi 22
Taboulé
Filet de colin MSC sur lit de ratatouille
Camembert
Fruit de saison
Soupe petit pois carottes
Salade Marco Polo
Liégeois au café

Mardi 29
Acras légumes
Filet de lieu MSC sauce beurre blanc et épinards
Fromage blanc nature
Fruit de saison
Crème de haricots
Salade toscane
Mousse au café

Mardi 5
Salade de pois chiche à l'orientale **BIO**
Rôti de bœuf au jus corsé et poêlée de courgette
Roquefort **AOP**
Madelaine coque noire
Crème d'épinards
Bûche de jambon à la macédoine de légumes (froid)
Fruit de saison

Mardi 12
Taboulé marocain
Sauté de porc à l'échalote, haricots beurre
Fromage blanc nature
Fruit de saison
Velouté tomates basilic
Salade niçoise
Semoule au lait

Mardi 19
Gnocchis de jambon et emmental
Salade façon grecque BIO (froid)
Petits-suisses aux fruits
Compote abricot **HVE**
Potage aux brocolis
Allumettes de jambon et fromage
Flan au caramel

Mardi 26
Duo courgette tomate
Boulettes de volaille à la tomate et penne persillées aux poivrons
Yaourt nature
Flan au chocolat
Potage aux brocolis
Croissant jambon fromage
Compote pruneaux

Mardi 10
Pommes de terre au chorizo
Bœuf à l'estragon et ratatouille
Coulommiers
Fruit de saison
Soupe petit pois carottes
Salade toscane
Liégeois au chocolat

Mardi 17
Salade bulgare
Boudin noir, purée de pommes de terre BIO
Gouda
Crème dessert chocolat
Crème de haricots
Pâté de campagne **HVE**
Fruit de saison

Mardi 24
Mortadelle
Dahl de lentilles et ses légumes cuisinés BIO
Petits-suisses aux fruits
Fruit de saison
Velouté tomates basilic
Pâtes risotti à la niçoise
Île flottante

Mardi 31
Salade caravelle
Omelette bolognais et ratatouille BIO
Yaourt nature
Crème dessert caramel
Soupe de patate douce et lait de coco
Coppa
Fruit de saison

Mardi 2
Cornet de radis
Poulet sauce tandoori et semoule
Emmental
Flan au chocolat
Soupe petit pois carottes
Feuilleté de tréfle provençal et cabécou
Fruit de saison

Mardi 9 **Dans le Sud**
Riste d'aubergines
Penne au thon sauce tomate olives
Yaourt fermier sur lit d'abricot « local »
Crêpe à la figue
Crème de haricots
Croque jambon béchamel
Fruit de saison

Mardi 16
Rillettes
Galette tomates mozzarella, poêlée de courgettes aux lardons
Fruit de saison
Potage provençal
Salade Marco Polo
Riz au lait

Mardi 23
Duo de crudités
Sauté de veau au cidre et écrasé de pommes de terre
St-Albray
Mousse au chocolat
Velouté de courgettes
Boulettes suédoises
Fruit de saison

Mardi 8
Carottes râpées
Paupiette de dinde et riz aux poivrons
St-Moret
Crème dessert praliné
Potage provençal
Lentilles blondes aux petits pois
Compote poire **HVE**

Mardi 15
Boulogne à la libanaise
Filet de poulet sauce au poivre et haricots verts
Brie
Compote cassis
Soupe de patate douce et lait de coco
Blanc de dinde
Tiramisu

Mardi 22
Taboulé
Filet de colin MSC sur lit de ratatouille
Camembert
Fruit de saison
Soupe petit pois carottes
Salade Marco Polo
Liégeois au café

Mardi 29
Acras légumes
Filet de lieu MSC sauce beurre blanc et épinards
Fromage blanc nature
Fruit de saison
Crème de haricots
Salade toscane
Mousse au café

Mardi 5
Salade de pois chiche à l'orientale **BIO**
Rôti de bœuf au jus corsé et poêlée de courgette
Roquefort **AOP**
Madelaine coque noire
Crème d'épinards
Bûche de jambon à la macédoine de légumes (froid)
Fruit de saison

Mardi 12
Taboulé marocain
Sauté de porc à l'échalote, haricots beurre
Fromage blanc nature
Fruit de saison
Velouté tomates basilic
Salade niçoise
Semoule au lait

Mardi 19
Gnocchis de jambon et emmental
Salade façon grecque BIO (froid)
Petits-suisses aux fruits
Compote abricot **HVE**
Potage aux brocolis
Allumettes de jambon et fromage
Flan au caramel

Mardi 26
Duo courgette tomate
Boulettes de volaille à la tomate et penne persillées aux poivrons
Yaourt nature
Flan au chocolat
Potage aux brocolis
Croissant jambon fromage
Compote pruneaux

Mardi 10
Pommes de terre au chorizo
Bœuf à l'estragon et ratatouille
Coulommiers
Fruit de saison
Soupe petit pois carottes
Salade toscane
Liégeois au chocolat

Mardi 17
Salade bulgare
Boudin noir, purée de pommes de terre BIO
Gouda
Crème dessert chocolat
Crème de haricots
Pâté de campagne **HVE**
Fruit de saison

Mardi 24
Mortadelle
Dahl de lentilles et ses légumes cuisinés BIO
Petits-suisses aux fruits
Fruit de saison
Velouté tomates basilic
Pâtes risotti à la niçoise
Île flottante

Mardi 31
Salade caravelle
Omelette bolognais et ratatouille BIO
Yaourt nature
Crème dessert caramel
Soupe de patate douce et lait de coco
Coppa
Fruit de saison

Mardi 2
Cornet de radis
Poulet sauce tandoori et semoule
Emmental
Flan au chocolat
Soupe petit pois carottes
Feuilleté de tréfle provençal et cabécou
Fruit de saison

Mardi 9 **Dans le Sud**
Riste d'aubergines
Penne au thon sauce tomate olives
Yaourt fermier sur lit d'abricot « local »
Crêpe à la figue
Crème de haricots
Croque jambon béchamel
Fruit de saison

Mardi 16
Rillettes
Galette tomates mozzarella, poêlée de courgettes aux lardons
Fruit de saison
Potage provençal
Salade Marco Polo
Riz au lait

Mardi 23
Duo de crudités
Sauté de veau au cidre et écrasé de pommes de terre
St-Albray
Mousse au chocolat
Velouté de courgettes
Boulettes suédoises
Fruit de saison

Mardi 8
Carottes râpées
Paupiette de dinde et riz aux poivrons
St-Moret
Crème dessert praliné
Potage provençal
Lentilles blondes aux petits pois
Compote poire **HVE**

Mardi 15
Boulogne à la libanaise
Filet de poulet sauce au poivre et haricots verts
Brie
Compote cassis
Soupe de patate douce et lait de coco
Blanc de dinde
Tiramisu

Mardi 22
Taboulé
Filet de colin MSC sur lit de ratatouille
Camembert
Fruit de saison
Soupe petit pois carottes
Salade Marco Polo
Liégeois au café

Mardi 29
Acras légumes
Filet de lieu MSC sauce beurre blanc et épinards
Fromage blanc nature
Fruit de saison
Crème de haricots
Salade toscane
Mousse au café

Mardi 5
Salade de pois chiche à l'orientale **BIO**
Rôti de bœuf au jus corsé et poêlée de courgette
Roquefort **AOP**
Madelaine coque noire
Crème d'épinards
Bûche de jambon à la macédoine de légumes (froid)
Fruit de saison

Mardi 12
Taboulé marocain
Sauté de porc à l'échalote, haricots beurre
Fromage blanc nature
Fruit de saison
Velouté tomates basilic
Salade niçoise
Semoule au lait

Mardi 19
Gnocchis de jambon et emmental
Salade façon grecque BIO (froid)
Petits-suisses aux fruits
Compote abricot **HVE**
Potage aux brocolis
Allumettes de jambon et fromage
Flan au caramel

Mardi 26
Duo courgette tomate
Boulettes de volaille à la tomate et penne persillées aux poivrons
Yaourt nature
Flan au chocolat
Potage aux brocolis
Croissant jambon fromage
Compote pruneaux

Mardi 10
Pommes de terre au chorizo
Bœuf à l'estragon et ratatouille
Coulommiers
Fruit de saison
Soupe petit pois carottes
Salade toscane
Liégeois au chocolat

Mardi 17
Salade bulgare
Boudin noir, purée de pommes de terre BIO
Gouda
Crème dessert chocolat
Crème de haricots
Pâté de campagne **HVE**
Fruit de saison

Mardi 24
Mortadelle
Dahl de lentilles et ses légumes cuisinés BIO
Petits-suisses aux fruits
Fruit de saison
Velouté tomates basilic
Pâtes risotti à la niçoise
Île flottante

Mardi 31
Salade caravelle
Omelette bolognais et ratatouille BIO
Yaourt nature
Crème dessert caramel
Soupe de patate douce et lait de coco
Coppa
Fruit de saison

Mardi 2
Cornet de radis
Poulet sauce tandoori et semoule
Emmental
Flan au chocolat
Soupe petit pois carottes
Feuilleté de tréfle provençal et cabécou
Fruit de saison

Mardi 9 **Dans le Sud**
Riste d'aubergines
Penne au thon sauce tomate olives
Yaourt fermier sur lit d'abricot « local »
Crêpe à la figue
Crème de haricots
Croque jambon béchamel
Fruit de saison

Mardi 16
Rillettes
Galette tomates mozzarella, poêlée de courgettes aux lardons
Fruit de saison
Potage provençal
Salade Marco Polo
Riz au lait

Mardi 23
Duo de crudités
Sauté de veau au cidre et écrasé de pommes de terre
St-Albray
Mousse au chocolat
Velouté de courgettes
Boulettes suédoises
Fruit de saison

Mardi 8
Carottes râpées
Paupiette de dinde et riz aux poivrons
St-Moret
Crème dessert praliné
Potage provençal
Lentilles blondes aux petits pois
Compote poire **HVE**

Mardi 15
Boulogne à la libanaise
Filet de poulet sauce au poivre et haricots verts
Brie
Compote cassis
Soupe de patate douce et lait de coco
Blanc de dinde
Tiramisu

Mardi 22
Taboulé
Filet de colin MSC sur lit de ratatouille
Camembert
Fruit de saison
Soupe petit pois carottes
Salade Marco Polo
Liégeois au café

Mardi 29
Acras légumes
Filet de lieu MSC sauce beurre blanc et épinards
Fromage blanc nature
Fruit de saison
Crème de haricots
Salade toscane
Mousse au café

Mardi 5
Salade de pois chiche à l'orientale **BIO**
Rôti de bœuf au jus corsé et poêlée de courgette
Roquefort **AOP**
Madelaine coque noire
Crème d'épinards
Bûche de jambon à la macédoine de légumes (froid)
Fruit de saison

Mardi 12
Taboulé marocain
Sauté de porc à l'échalote, haricots beurre
Fromage blanc nature
Fruit de saison
Velouté tomates basilic
Salade niçoise
Semoule au lait

Mardi 19
Gnocchis de jambon et emmental
Salade façon grecque BIO (froid)
Petits-suisses aux fruits
Compote abricot **HVE**
Potage aux brocolis
Allumettes de jambon et fromage
Flan au caramel

Mardi 26
Duo courgette tomate
Boulettes de volaille à la tomate et penne persillées aux poivrons
Yaourt nature
Flan au chocolat
Potage aux brocolis
Croissant jambon fromage
Compote pruneaux

Mardi 10
Pommes de terre au chorizo
Bœuf à l'estragon et ratatouille
Coulommiers
Fruit de saison
Soupe petit pois carottes
Salade toscane
Liégeois au chocolat

Mardi 17
Salade bulgare
Boudin noir, purée de pommes de terre BIO
Gouda
Crème dessert chocolat
Crème de haricots
Pâté de campagne **HVE**
Fruit de saison

Mardi 24
Mortadelle
Dahl de lentilles et ses légumes cuisinés BIO
Petits-suisses aux fruits
Fruit de saison
Velouté tomates basilic
Pâtes risotti à la niçoise
Île flottante

Mardi 31
Salade caravelle
Omelette bolognais et ratatouille BIO
Yaourt nature
Crème dessert caramel
Soupe de patate douce et lait de coco
Coppa
Fruit de saison

Mardi 2
Cornet de radis
Poulet sauce tandoori et semoule
Emmental
Flan au chocolat
Soupe petit pois carottes
Feuilleté de tréfle provençal et cab