

Menus Primaire et collèges

Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Nouvelle rcette	
Céleri rémoulade	Chou bicolore vinaigrette	Pois chiche tomate en salade	Salade de tomates vinaigrette	Courgettes sauce bulgare
Haché de poulet au jus	Ravioli sauce tomate	Bœuf aux carottes	 poulet aux 4 épices	Gratin de moules
Epinards branche béchamel	Poêlée champêtre	Haricots plats à l'ail	Lentilles corail curry, coco et cajou	Riz créole
boulgour	Mont cadi croute noire	Yaourt aromatisé	Tarte carotte cumin	brocolis
Fromage frais Canta frais	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Camembert	Gouda
Crème dessert saveur caramel			Compote pomme pêche allégée en sucre	Flan saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende :



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien

Menus Primaire et collèges

Semaine du 26 Septembre au 30 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Iceberg vinaigrette	Salade de tomates vinaigrette	Cake brocolis et carotte et sauce fromage blanc ciboulette	Œuf dur sc cocktail	Carottes râpées vinaigrette
Poisson blanc pané croustillant	émincé de dinde	Daube de bœuf à la provençale	rôti de porc	Colin panée
Duo de courgettes et torsades	Semoule , épinard béchamel	Ratatouille	Riz créole , haricots verts	Brocolis , purée de pdt
Tomme grise	Mimolette	Yaourt nature sucré	Fromage frais cantafrais	Coulommiers
Compote allégée pomme cassis	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremets au caramel	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende :



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien

Menus Primaire et collèges

Semaine du 3 au 7 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Nouvelle recette <i>Houmous</i>			
Feuilleté au fromage fondu		Concombre rondelles	Céleri râpé aux raisins vinaigrette	Pâté pure volaille et cornichon
Saucisse chipolatas macaroni	Blanquette de dinde	Garniture végétarienne mexicaine (haricots rouges maïs poivron)	Fondant de patate douce, chèvre et noisette, porc sauté	Colin d'Alaska sauce basilic
Jardinière de légumes	Carottes bâtonnets	Semoule	 blé 	Fondue de poireau et purée de pomme de terre
Tomme blanche	Riz pilaf	Yaourt aromatisé	Bouquetière de légumes Emmental	Montcadi croûte noire
Fruit de saison	Fromage frais petit cotentin	Milk shake poire cassis	Flan saveur vanille nappé caramel	Salade de fruits frais
	Banane au caramel			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende :



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien

Menus Primaire et collèges

Semaine du 10 au 14 Octobre 2022

Semaine de la découverte du goût : Les trésors de France

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Italie	Turquie	France	Maroc	Espagne
Salade verte et croûtons vinaigrette	Concombre à l'aneth	Carottes râpées, fromage fondu vache qui rit à l'orange	Samoussa de légumes	Tartine tapenade tomate basilic
Sauce bolognaise	Kebab	Sauté de bœuf sauce gardiane	Tajine marocain aux pois chiches et semoule	Colin d'Alaska sauce façon zarzuela
Penne rigate 	Frites	Petit pois à la Française	 Saint Paulin	Haricots plats persillés et riz andalou
brocolis	Fromage petit moule ail fines herbes	Yaourt nature	Smoothie poire orange	Camembert
Gouda	Fromage blanc au miel et amandes	Gâteau au citron 	vanille 	Orange et menthe

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende :

-  Cuisiné par nos équipes
-  Produit de la mer durable
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Plat végétarien


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Primaire et collèges

Semaine du 17 Octobre au 21 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Houmous de brocolis	Endives aux croûtons	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade Coleslaw
Porc emincé	Omelette 	Rôti de bœuf au jus	Ravioli	Colin d'Alaska pané
Carottes persillées	Pizza aux 3 fromages	Chou fleur béchamel et riz créole	Brocoli	Epinards béchamel
lentilles	Blé sauce tomate	Yaourt nature	Tomme blanche	pâtes
Yaourt nature	Haricot verts	Fruit de saison	Compote tutti frutti allégée en sucres	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Fromage frais petit moule			Roulé à la confiture
	Flan saveur vanille nappé caramel			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende :



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien