







Menus

SEMAINE DU 2 AU 6 SEPTEMBRE 2024

Il y a du choix proposé sur la ligne de self, par conséquent pour vous guider, nous vous proposons 2 menus équilibrés identifiés de couleurs différents.

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX
PASTEQUE M-P CAROTTES RAPEES CITRON P SALADE PATES PESTO P PATE RIZ TOMATE	MELON M-P SALADE CRETOISE P SALADE PATES THON P TOMATES MOZARELLA SALADE MADRAS	TABOULE INDIEN M-P SALADE FRAICHEUR P RADIS P CAKE JAMBON RAÏTA CAROTTES	SALADE PDT AU SURIMI M-P SALADE CONCOMBRES P TOMATES BASILIC P SAL. CHEVRE CHAUD ŒUF MAYO
PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS
😊 BOUCHEE OCEANE 😊 BURGER DE VEAU JUS DE ROTI 😊 BOULGOUR CAROTTES AU BEURRE +Salade verte *	😊 MIJOTE DE DINDE AU PAPRIKA 😊 CABILLAUD AUX AGRUMES 😊 POMME RISSOLEES POELEE RATATOUILLE +Salade verte *	😊 ROUGAIL DE SAUCISSES 😊 BLANQUETTE DE POISSON 😊 TORSADES COURGETTES ROTIES	😊 EMINCEE DE POULET VALLEE D'AUGE 😊 GRATIN DE POIREAUX AU SAUMON 😊 RIZ PILAF POELEE DE LEGUMES
1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX
 PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE INDIVIDUEL
1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX
CORBEILLE DE FRUITS ILE CITRONNEE M - COMPOTE DE FRUITS P- ENTREMET CHOCOLAT GAUFRETTE	M -CORBEILLE DE FRUITS P - CRUMBLE VELOUTE AUX FRUITS CROISILLON ABRICOT BANANE MARTIQUAISE	CORBEILLE DE FRUITS CREME BRULEE ILE FLOTTANTE SOUPE DE FRAISE TARTE AU CHOCOLAT M-P YAOURT ARO	CORBEILLE DE FRUITS MOUSSE NOUGAT MUESLI AU FRUIT M - P BROWNIE FLAN VANILLE

*Facultatif

VERT=MENU SANS VIANDE

Produit local

 Produit Bio

😊 Menu Maternelle

 Toutes les salades sont : « fait maison »





Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de soucis de livraison.

**BONNE
RENTREE!**

Menus

SEMAINE DU 9 AU 13 SEPTEMBRE 2024

Il y a du choix proposé sur la ligne de self, par conséquent pour vous guider, nous vous proposons 2 menus équilibrés identifiés de couleurs différentes.

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX
CAROTTES RAPEES JBN M-P DUO MELON/PASTEQUE P TABOULE MEXICAIN P SALADE PÂTES NAPOLITAINE	RIZ NICOIS M-P PATE FOIE P SALADE CHEF EMMENTAL P TZATZIKI SALADE POMMIER	TOMATE THON M-P PASTEQUE P SALADE BLE MIMOLETTE P SALADE STRASBOURGEOISE CAROTTES ORIENTALE	MELON M-P SALADE CHEF OEUF P SALADE MARCO POLO P CONCOMBRE CIBOULETTE SALADE CAMPAGNARDE
PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS
😊 HACHIS PARMENTIER FILET DE FLETAN SAUCE CIBOULETTE 😊 POMME PUREE HARICOTS VERTS + Salade verte *	😊 AIGUILLETTE DE POULET SAUCE BARBECUE MARMITE DE POISSON 😊 SEMOULE CAROTTES ETUVEES +Salade verte *	DOS DE LIEU FACON THAI 😊 PIZZA RIZ CANTONNAIS POELEE DE LEGUMES 😊 +Salade verte *	😊 CORDON BLEU TOMATE FARCIE 😊 PETITS POIS CAROTTES GRATIN DE CHOUX FLEURS POMMES ROTIES SALADE VERTE +Salade vert *
1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX	😊 1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX
 PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE 📍 FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE 📍 FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE 📍 FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE 📍 FROMAGE INDIVIDUEL
1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX
CORBEILLE DE FRUITS MELODIE DE FRUITS FRAISE FACON MELBA M-P LIEGEOIS TARTE AUX POMMES CREME CARAMEL	CORBEILLE DE FRUITS MOULINEE DE FRUITS M-P CHOUQUETTE TIRAMISU CREMEUX POMMES CAMELISES	CORBEILLE DE FRUITS COMPOTE DE FRUITS DUO MOUSSE FROMAGE BLANC AUX FRUITS M-P GLACE	CORBEILLE DE FRUITS DUO DE MOUSSE M-P PANCAKE PANNACOTTA AUX FRUITS BANANE MARTINIQUAISE COCKTAIL FRUIT

*Facultatif

VERT= MENU SANS VIANDE

Produit local



Produit Bio



Menu Maternelle



Toutes les salades sont : « fait maison » 🏠

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de soucis de livraison.









Menus

SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

Il y a du choix proposé sur la ligne de self, par conséquent pour vous guider, nous vous proposons 2 menus équilibrés identifiés de couleurs différentes.

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX		1 ENTREE AU CHOIX
PASTEQUE M-P ALL. AU FROMAGE P CAROTTE RAPEE EMMENTAL P TABOULE MAÏS	MELON M-P TOMATE SURIMI P SALADE PATES ITALIENNE P SALADE RIZ ESPAGNOL BETTERAVES EN SALADE	CEUF MAYO M-P CAROTTES A L'ORANGE P SALADE CESAR AU POULET P TARTINE AU FROMAGE MACEDOINE	CERVELAS M-P TOMATE MOZZA BASILIC P SAL. MAÏS PALMIER THON P SALADE FRAICHEUR RADIS
PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS	PLAT CHAUD	PLATS CHAUDS
😊 SAUCISSES AUX HERBES 😊 FEUILLETE DE POISSON 😊 PUREE DE CELERI LENTILLES PAYSANNE	😊 BURGER DE VEAU JUS DE ROTI 😊 FILET DE LIEU MEUNIERE 😊 POMMES NOISETTE POELEE DE LEGUMES +Salade vert *	😊 EMINCE DE PORC AU CURRY TAJINE DE POISSON PATATES DOUCES 😊 BLE TENDRE +Salade verte *	😊 PAELLA MARINE BOULETTE VEGGIE SAUCE TOMATE 😊 RIZ PILAF CRUMBLE DE COURGETTES +Salade verte *
1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX		1 LAITAGE AU CHOIX
 PLATEAU DE FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE 📍 FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE 📍 FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE 📍 FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE INDIVIDUEL
1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX		1 DESSERT AU CHOIX
CORBEILLE DE FRUITS COCKTAIL DE FRUITS COOKIES M-P CREMEUX CASSIS LIEGEOIS	CORBEILLE DE FRUITS COCKTAIL DE FRUITS CRUMBLE FRUITS ROUGES -P ROCHER COCO SMOOTHIE AUX FRUITS ILE FLOTTANTE COMPOTE -M	CORBEILLE DE FRUITS M-P MOULINEE DE FRUITS ECLAIR AU CHOCOLAT FORET NOIRE REVISITE COCKTAIL DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS GLACE SOUPE DE FRAISE MARBRE AU COULIS DE FRUITS COMPOTE DE FRUIT FLAN VAN/CARAMEL M-P

* Facultatif

VERT= MENU SANS VIANDE




CAMEMBERT
Fromage au lait de vache originaire de Normandie.



EMMENTAL
Fromage au lait de vache originaire de Suisse mais produit aussi en Franche-Comté et en Rhône-Alpes.

Produit local 📍

Produit Bio 

Menu Maternelle 😊

Toutes les salades sont « fait maison » 🍴

















Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de soucis de livraison.



Menus

SEMAINE DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

Il y a du choix proposé sur la ligne de self, par conséquent pour vous guider, nous vous proposons 2 menus équilibrés identifiés de couleurs différentes.

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX
CONCOMBRES VIN. M-P PASTEQUE P SALADE ALSACIENNE P SALADE NAPOLITAINE RILLETTE SARDINE	TABOULE A L'ORIENTALE M-P SALADE GRECQUE P SALADE DE CAROTTES P MOUSSE CANARD SALADE FRAICHEUR	MELON M-P TOMATE EMMENTAL P SALADE DU PECHEUR P SALADE RIZ CARAÏBES PASTEQUE	CAROTTE RAPEE SURIMI M-P SALADE WESTERN P SAL. PATES AU THON P PIZZA
PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS
 NUGGETS DE POULET CURRY MIEL FEUILLETE SAUMON A L'OSEILLE CURRY DE COCO  HARICOT VERT	BROCHETTE DE POISSON SAUCE AU BASILIC  TANDOORI DE DINDE  BOULGOUR DAHL DE LENTILLES +Salade verte *	 CHILI CON CARNE DUO DE COLIN HADDOCK SAUCE AUX HERBES  RIZ PILAF POEELE MEXICAINE +Salade vert *	 BRANDADE DE POISSON SAUCE TOMATE RAVIOLIS RICOTTA PROVENCALE  POMME PUREE BROCOLIS +Salade verte *
1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX
 PLATEAU DE FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE  FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE  FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE  FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE  FROMAGE INDIVIDUEL
1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX
CORBEILLE DE FRUITS COMPOTE DE FRUITS CREME GOURMANDE CHAUSSON AUX POMMES MOUSSE CHOCOLAT M-P	CORBEILLE DE FRUITS COMPOTE DE FRUITS ANANAS FACON TATIN GATEAU AU YAOURT VELOUTE AUX FRUITS COCKTAIL FRUITS M-P	CORBEILLE DE FRUITS SALADE DE FRUITS BANANE MARTINIQUAISE ROULE FRAISE CREME BRULEE MINI ROULE CHOCO M-P	CORBEILLE DE FRUITS - M MOULINEE DE FRUITS GAUFRETTE CACAO MOUSSE FRAMBOISE - P FLAN PATISSIER

*Facultatif

VERT= MENU SANS VIANDE

Produit local 

Produit Bio 

Menu Maternelle 

Toutes les salades sont « fait maison »





Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de soucis de livraison.



Menus

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024

Il y a du choix proposé sur la ligne de self, par conséquent pour vous guider, nous vous proposons 2 menus équilibrés identifiés de couleurs différentes.

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX
PASTEQUE M-P SAL. PdT FROMAGERE P CONCOMBRE MAÏS P SALADE ASIATIQUE RADIS	TOMATE CERVELAS M-P CAROTTE RAPEE ORIENTALE P SALADE PATES ESPAGNOLE P ŒUF MAYO MELON PASTEQUE FETA	SALADE BETTERAVES M-P SAL MAÏS PALMIER ŒUF P SALADE FRAICHEUR P BRUSCHETTA TOMATES BASILIC	SAL. CHEF THON M-P SAL. BLE SURIMI P MELON P CAROTTE RAPEE ORANGE CLUB SANDWICH CELERI REMOULADE
PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS
☺ SAUTE DE PORC AU CAMEL PAVE DE MERLU PORTUGAISE ☺ SEMOULE POELEE MEDITERRANENNE + Salade verte *	☺ AGUILLETTE DE POULET DIJONNAISE ☺ MIJOTEE DE POISSON POMME ROTIE CHOUX FLEURS +Salade verte *	☺ GRATIN DE PATES AU JAMBON LIEU EN PAPILOTE POELEE CAMPAGNARDE POMMES SARLADAISE ☺ SALADE VERTE +Salade vert *	ESCALOPE DE SAUMON AUX PETITS LEGUMES ☺ POELEE DE VOLAILLE NAPOLITAINE ☺ BLE AUX PETITS LEGUMES CURRY DE LENTILLES +Salade verte *
1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX
 PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE INDIVIDUEL
1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX
CORBEILLE DE FRUITS COMPOTE DE FRUITS LIEGEOIS BEIGNET CREME GOURMANDE AU FRUIT YAOURT ARO M-P	CORBEILLE DE FRUITS SALADE DE FRUITS CRUMBLE POMME -P CREMEUX BANANE TARTE NORMANDE COMPOTE -M	CORBEILLE DE FRUITS M-P MOULINEE DE FRUITS CREMEUX ORANGE SANGUINE ROULE CHOCOLAT MAISON PANNA COTTA	CORBEILLE DE FRUITS COCKTAIL DE FRUITS MUFFIN CHOCOLAT CAR. M-P PECHE FACON MELB. VELOUTE AUX FRUIT

VERT= MENU SANS VIANDE

Produit local 

Produit Bio 

Menu maternelle 

Toutes les salades sont : « fait maison » 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de soucis de livraison.









Menus

SEMAINE DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024

posé sur la ligne de self, par conséquent pour vous guidez, nous vous proposons 2 menus équilibrés identifiés de couleurs différentes.

1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX
SALADE PIEMONTAISE M-P SALADE FRAICHEUR P ALL. FROMAGE P MAQUEREAU MOUTARDE	SAL. MAÏS THON M-P PASTEQUE P ROSETTE P SAL. CROUSTILLANTE POMELOS	MELON M-P SAL. MARCO POLO P CONCOMBRES CREME P CAKE THON	ŒUF MAYO M-P MACEDOINE AU THON P TOMATES MOZZA P SALADE CAMPAGNARDE
PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS
😊 AIGUILLETES POULET CROUSTY SAUCE BARBECUE MARMITE DE POISSON A L'ESTRAGON TOMATES PROVENCALES 😊 PUREE DE CAROTTES + Salade verte *	😊 SPAGHETTIS BOLOGNAISE FILET DE LIEU SAUCE CRUSTACES SPAGHETTIS CRUMBLE COURGETTES +Salade verte *	😊 ROTI DE PORC AU CHORIZO 😊 ESCALOPE DE SAUMON A L'OSEILLE 😊 POMMES FRITES TOMATE ROTIES +Salade vert *	😊 FILET DE POISSON MEUNIERE 😊 ROTI DE DINDE FORESTIERE 😊 RIZ SAFFRANE CORDIALE DE LEGUMES +Salade verte *
1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX
 PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE 📍 FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE 📍 FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE 📍 FROMAGE INDIVIDUEL	 PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE 📍 FROMAGE INDIVIDUEL
1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX
CORBEILLE DE FRUITS COMPOTE DE FRUITS CREPE DEMI LUNE M-P PETIT POT DE CREME CARAMEL SMOOTHIE AUX FRUITS JAUNES	CORBEILLE DE FRUITS MELI MELO DE FRUITS BANANE MARTINICAISE DIP DE POMME FRUITS M-P	CORBEILLE DE FRUITS SALADE DE FRUITS ILE FLOTTANTE POP CORN MOUSSE CHOCOLAT GELIFIE VANILLE M-P	CORBEILLE DE FRUITS MOULINEE DE FRUITS MUESLI AU FRAISE BROWNIES M-P

*Facultatif

VERT= MENU SANS VIANDE

Produit local 📍

Produit Bio



Menu maternelle



Toutes les salades sont : « fait maison » 🏠



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de soucis de livraison.

Menus

SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

Il y a du choix proposé sur la ligne de self, par conséquent pour vous guider, nous vous proposons 2 menus équilibrés identifiés de couleurs différents.



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX	1 ENTREE AU CHOIX
CAROTTES AU CITRON M-P SALADE DE PATES PESTO P PATE DE RIZ TOMATE P PASTÈQUE	SAL. DE PATES AU THON M-P RILLETES P SALADE CRETOISE P SALADE MADRAS TOMATES MOZZARELLA	MELON M-P RADIS P TABOULE INDIEN P CAKE AU JAMBON RAÏTA DE CAROTTES	SALADE PDT SURIMI M-P CONCOMBRE EN SALADE P TOMATES BASILIC P SALADE DE CHEVRE CHAUD ŒUF MAYO
PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS	PLATS CHAUDS
FONDUE DE POIREAUX AU SAUMON BŒUF FACON GOULASH BOULGOUR COURGETTES ROTIES +Salade verte *	😊 AIGUILLETTE DE POULET SAUCE BRUNE 😊 CABILLAUD AUX AGRUMES 😊 POMMES BOULANGERE POELEE RATATOUILLE +Salade verte *	😊 SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX 😊 LASAGNE DE POISSON 😊 COQUILLETES SALSIFIS	😊 NUGGET DE POISSON SAUCE ACIDULEE TARTE AUX OIGNONS FILET DE FLAN SAUCE AUX HERBES 😊 MELANGE 5 CEREALES POELEE VILLAGEOISE
1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX	1 LAITAGE AU CHOIX
AB PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE INDIVIDUEL	AB PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE INDIVIDUEL	AB PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE INDIVIDUEL P TIT SUISSE M-P	AB PLATEAU DE FROMAGES YAOURT NATURE SUCRE FROMAGE INDIVIDUEL
1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX	1 DESSERT AU CHOIX
CORBEILLE DE FRUITS ILE CITRONNEE COMPOTE DE FRUITS ENTREMET CHOCOLAT CAKE AU COULIS DE FRUIT M-P PANNA COTTA CARAMEL	CORBEILLE DE FRUITS M CRUMBLE P COCKTAIL DE FRUITS VELOUTE AUX FRUITS CROISSILLON CERISE BANANE MARTIQUAISE	CORBEILLE DE FRUITS COMPOTE DE FRUITS MINI CHOU PATISSIER ABRICOT FACON MELBA SMOOTHIE AUX FRUITS GAUFRETTE M-P	CORBEILLE DE FRUITS MELODIE DE FRUITS MOUSSE DE FRUITS GLACE M-P TARTE CITRON REVISITEE

*Facultatif

VERT= MENU SANS VIANDE

Produit local

AB Produit Bio

😊 Menu Maternelle



Toutes les salades sont : « fait maison »

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de soucis de livraison.

