

Menu de la semaine

Menus du 01 au 2 septembre 2022



Lundi



Mardi



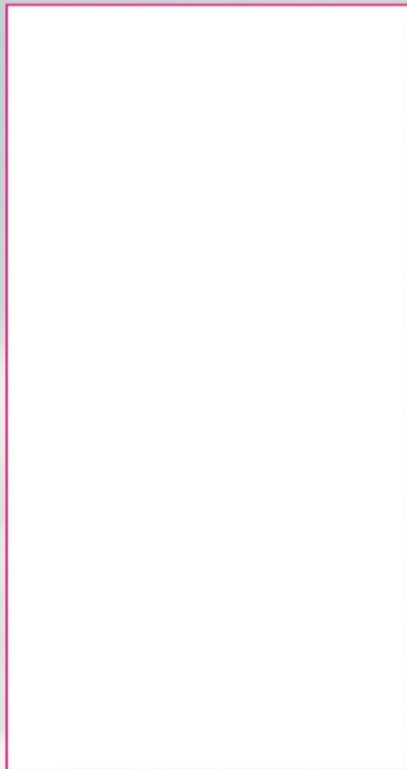
Jeudi




Vendredi



Déjeuner



Salade Coleslaw
Maïs au thon


Rôti de bœuf aux herbes 

Purée 
Poêlée de légumes

Petit suisse aux fruits
Petit suisse sucré

Melon

Pâté de campagne

Filet de cabillaud 
Sauce Armoricaine

Riz

Epinards à la crème

Semoule au lait
Corbeille de fruits



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison

Menu de la semaine

Menus du 05 au 09 septembre 2022



Lundi



Mardi



Jeudi




Vendredi

Déjeuner

Bœuf Stroganoff 

Farfalle
Chou vert braisé

Vache qui rit

Mousse au praliné 
Corbeille de fruits de saison


Melon
Pastèque

Blanquette de volaille 


Riz aux épices douces
Carottes au jus

Fromage blanc coulis de fruits
rouges
Crème dessert vanille

Concombres à la crème
Betteraves aux noix

Filet de colin 
Sauce crevettes

Semoule
Gratin de fenouil

Compote de fruits
Entremet caramel 

Spaghetti Provençales 

Salade verte

Yaourt fermier local

Gâteau au chocolat 
Corbeille de fruits de saison



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison



Menu de la semaine

Menus du 12 au 16 septembre 2022



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi

Déjeuner

Couscous végétarien 


Semoule
Légumes du couscous

Camembert

Mousse au chocolat 
Corbeille de fruits de saison

Gastronomie Européennes

Champignon farcie au Boursin
Verrine de légumes provençale
et son crumble salée

Longe de porc 
façon grand-Mère

Pennes

Trilogie de carottes

Le Paresseux (lituanien)

Coupe de raisin

Tomate persillées

Piémontaises 

Emincés de volaille au paprika




Nouilles sautées

Gratin de brocolis

Fromage blanc vanille

Yaourt au fruit

Filet de julienne 
À l'aneth

Boulgour
Brunoise légumes

Emmental

Mont blanc chocolat
Velouté aux fruits



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison

Menu de la semaine

Menus du 19 au 23 septembre 2022



Lundi



Mardi




Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Fricassé de volaille 
moutarde à l'ancienne

Riz pilaf
Haricot vert


Brie

Pêches au coulis
Corbeille de fruits de saison


Chili sin carne 

Haricots rouges
Fondue d'oignons

Saint Paulin


Banane
Flan pâtissier au chocolat 

Cake au thon, tomate
Velouté de carottes

Filet de merlu 
Sauce thym citronné


Purée de pommes de terre
Salsifis en gratin

Compote pomme poire
Ananas au sirop

Sauté de porc 
À la ciboulette

Tagliatelles
Courgettes

Bleue d'auvergne


Mousse au chocolat blanc
Sorbet fraise et son coulis



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison

Menu de la semaine

Menus du 26 au 30 septembre 2022



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Paupiette de veau normande




Frites
Champignons

Emmental

Banane au chocolat épicé
Corbeille de fruits de saison

Taboulé de crudités
Rillettes de saumon ails
persillés

Colin meunière 
Sauce tartare

Boullgour
Poêlée de légumes


Salade de fruits de saison

Compote de pomme

Macédoine de légumes
Betteraves vinaigrette


Estouffade de bœuf 

Riz
Petits pois à l'étuvée

Mousse noix de coco 
Yaourt aux fruits

Concombre vinaigrette et dés
d'Edam
Carotte râpée



Gratin de choux Fleur et
mozzarella 

Pomme de terre
Choux fleur

Clafoutis aux pêches 
Corbeille de fruits de saison



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison

Menu de la semaine

Menus du 03 au 7 octobre 2022



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Radis rose

Céleri rémoulade

Aiguillettes de poulet mariné



aux épices douces

Riz pilaf

Haricots verts persillés

Liégeois chocolat

Crème dessert vanille

Parmentier végétarien 

Ratatouille grillées


Carré de l'Est

Compote pomme-framboise

Corbeille de fruits de saison

Carottes râpées vinaigrette et
dés de gouda

Salade coleslaw

Steak haché 

Tortis

Courgettes poêlées

Fromage blanc au coulis de
fruits rouges

Petit suisse aromatisé

LES HERBES DANS TOUS LEURS ETATS

Velouté Crécy au cumin


Salade Italienne au basilic

Rôti de porc (PORLIN) sauce
Vallée D'Auge et sa touche de
persil

Pommes sautées au thym
Poêlée de légumes au basilic

Mousse chocolat et feuille de
menthe

Clafoutis aux pommes et

romarin 



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison