


















Semaine du 11 au 15 mars 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche Betteraves vinaigrette Salade composée vinaigrette Saucisson à l'ail 	Rémoulade mystère  Pizza Tomate et fromage frais Houmous et mouillettes 	Salade verte aux croûtons Duo de concombre et maïs  Salade Freneuse (navets, pommes de terre, oignons) Tarte aux deux fromages	Carottes râpées "Bio"  Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) Assiette de charcuteries  Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate) Salade de riz  (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Tarte à l'oignon Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)
Boulettes de bœuf au curry  Filet de lieu au basilic	Poulet rôti "Fermiers du Gers" Gratin de la mer	Tarte flambée  Omelette 	Sauté de veau Macaroni carbonara	Colin pané  et quartier de citron Emincé de dinde sauce caramel 
Semoule Haricots verts	Courgettes saveur du midi Riz créole	Julienne de légumes Pommes vapeur Salade verte	Macaroni Fondue de poireaux	Pêlé-mêle provençal Boulgour pilaf
Fraidou Petit moulé Edam Yaourt nature sucré	Fromage blanc Yaourt nature sucré Carré de l'Est Saint-Paulin	Gouda Croûte noire Fromy Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Camembert Cotentin	Coulommiers Tomme blanche Yaourt nature sucré Fondu Président
Fruit de saison Fromage aux fruits Flan au chocolat Gaufre au sucre glace 	Tarte au flan  Compote de poires Grillé aux pommes Fruit de saison	Mousse au chocolat Flan nappé au caramel Moelleux aux framboises  Fruit de saison	Pêche au sirop Compote de pommes et cassis Tarte à la noix de coco Fruit de saison	Fruit de saison Banane au four Tarte aux pommes  Fromage blanc au sirop de grenadine
Plats préférés 	Innovation culinaire 	Recettes développement durable 	Recettes d'Ici et d'ailleurs 	Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 18 au 22 mars 2019 - DEJEUNER




















TOUT EST ROND TOUT EST BON


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs mimosa Pâté de foie Salade aux trois fromages <i>(salade, emmental, bûchette, tomate)</i> Salade de cocos aux herbes	Salade d'endives Salade Ninon <i>(batavia, crevettes, ananas, pommes)</i> Betteraves sauce crémeuse Salade de blé à la méditerranéenne <i>(semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</i>	Concombre au pampleousse Cervelas vinaigrette Iceberg à la vinaigrette du terroir Râpé de courgettes	Mini-pizza Œuf dur mayonnaise Roulé jambon cornichon Mortadelle	Mini quiche Dôme macédoine surimi Duo de saucissons Tomate bille de mozzarella/basilic
Samoussas de poulet Paupiette de veau sauce crème	Blanquette de dinde Jambon braisé	Sauté de boeuf Filet de colin sauce crème	Rôti de porc Croquette de poisson à l'ail et fines herbes	Duo de poissons Boulettes d'agneau
Potatoes Epinards à la crème	Haricots verts Purée	Semoule Ratatouille	Lentilles Carottes fraîches persillées	Coquillettes Petits pois Salade verte
Brie Camembert Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré	Fromage frais nature sucré Fromy Tomme blanche Yaourt nature sucré	Edam Mimolette Yaourt nature sucré Fraidou	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Emmental Petit moulé	Cotentin Fondu Président Coulommiers Yaourt nature sucré
Fruit de saison Entremets à la vanille Compote de pommes et abricots Gâteau au chocolat	Gâteau marbré Roulé aux myrtilles Fromage blanc au sirop de cassis Fruit de saison	Compote de pommes Fruits caramélisés Salade de fruits Mille-feuille à la vanille	Fruit de saison Cookie pépites chocolat Œufs en neige au caramel Chou à la crème	Beignet à la framboise Abricot au coulis Fruit de saison Ananas sirop épice
Plats préférés	Innovation culinaire	Recettes développement durable	Recettes d'Ici et d'ailleurs	Sède


Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 25 mars au 29 mars 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade des Antilles (iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) Crêpe au fromage Pâté de campagne Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)	Maïs aux deux poivrons Salade de pommes de terre aux légumes (pommes de terre, tomates, petits pois, olives, fromage blanc, 4 épices) Croquant de salade (salade composée, ananas, tomate, pêche) Salade d'endives	Saucisson à l'ail  Maquereau au vin blanc Salade verte Crostini tomate emmental 	Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental) Salade au brie aux raisins Pêche au thon  (pêche, batavia, thon, mayonnaise, fromage blanc, paprika) Quiche lorraine	Céleri rémoulade  Friand au fromage Légumes à la grecque  (carottes, coriandre, oignons, concentré de tomate, choux-fleurs) Salade de papillons  au pistou
Omelette  Filet de lieu au pistou	Palette de porc sauce Provençale  Feuilleté au chèvre	Bœuf braisé de paleron sauce tomate Pizza Marguerite 	Nuggets de volaille  Colombo de porc 	Pavé de colin sauce safranée Haut de cuisse de poulet basquaise 
Pommes rôsti Poêlée du jardin	Choux-fleurs persillés Blé	Torti Blettes au gratin sauce béchamel Salade verte	Courgettes saveur du midi Purée	Riz de grand-mère Fondue de poireaux
Croûte noire Gouda Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré	Fondu Président Petit moulé Montboissier Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Edam Cotentin	Tomme blanche Carré de l'Est Fraidou Yaourt nature sucré	Fromage blanc Yaourt nature sucré Bûchette mi- chèvre Fondu Président
Flan à la vanille Liégeois au chocolat  Barre bretonne  Fruit de saison	Fruit de saison Salade de fruits Oreillon d'abricots Entremets au caramel	Fruit de saison Compote banane & cannelle  Duo d'agrumes Tarte aux pommes 	Tarte citron Roulé aux framboises Mousse chocolat au lait  Fruit de saison	Pomme au four Compote de poires Gâteau Basque Fruit de saison

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 1 au 5 avril 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc sauce échalotes Quiche Pâté de foie Salade de maïs <i>(maïs, tomate, salade, persil)</i>	Concombre vinaigrette maison Carottes râpées vinaigrette maison Semoule à l'andalouse (Sarran) <i>(couscous, carottes, petits pois)</i> Crêpe aux champignons	Œufs durs sauce cocktail Rillettes à la sardine Salade Rochelle <i>(céleri rave, ananas, pomme, radis)</i> Salade poivrons et fêta	Avocat en salade Salade hollandaise <i>(salade composée, tomate, gouda)</i> Friand à la viande Salade de penne vinaigrette	Betteraves sauce crémeuse Tomate aux poivrons et croûtons Tarte aux deux fromages Salade chou chou <i>(choux blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail)</i>
Spaghetti à la bolognaise Pavé de colin à la crème de persil	Sauté de veau Poissonnette	Escalope de poulet Poulet yassa	Saucisse de Strasbourg Poisson au gratin	Filet de lieu noir à la tunisienne Rôti de porc au jus
Spaghetti Haricots beurre saveur du midi	Printanière de légumes Haricots blancs à la tomate	Riz créole Petits pois	Purée de carottes et pommes de terre Pommes vapeur	Semoule Ratatouille
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Petit moulé Tomme blanche	Gouda Bleu Fondu Président Yaourt nature sucré	Coulommiers Camembert Cotentin Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes Fraidou Mimolette Yaourt nature sucré	Fromage frais nature sucré Yaourt nature sucré Brie Croc' lait
Compote de pommes Pêche au sirop Fruit de saison Gâteau au chocolat	Mousse au chocolat Liégeois à la vanille Compote de pomme Fruit de saison	Fruit de saison Flan au chocolat Cocktail de fruits à la créole Œufs en neige au caramel	Fromage blanc et vanille Gaufre au sucre glace Entremets au caramel et poire Fruit de saison	Fruit de saison Compote de pommes et pêches Flan à la vanille Chou à la crème

Plats préférés

Innovation culinaire

























Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 8 au 12 avril 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte aux croûtons Radis beurre  Friand au fromage Salade Corinne (riz, épaule, maïs) 	Salade de papillons au pistou  Taboulé  Duo de concombre et maïs   Salade chinoise (soja, concombre, épaule, salade)	Chou blanc sauce échalotes Iceberg vinaigrette orientale Salade monégasque (tomate, olives, thon, échalote, œuf, aneth) Saucisson à l'ail 	Céleri rémoulade Râpé de carottes sauce aneth  Crêpe aux champignons Tomate emmental 	Salade de haricots verts Pâté de foie  Choux-fleurs sauce aurore Quiche Lorraine 
Jambon braisé Gratin de la mer	Cordon bleu  Tranche de foie sauce poivre vert	Bœuf bourguignon Penne colombine 	Omelette  Poulet à l'américaine 	Lieu Dieppoise Sauté de porc
Lentilles Julienne de légumes	Epinards à la crème Polenta au beurre	Penne Petits pois	Pêlé-mêlé provençal Boulgour pilaf	Riz créole Fondue de poireaux
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Croûte noire Fondu Président	Camembert Tomme blanche Petit moulé saveur noix Yaourt nature sucré	Edam Saint-Paulin Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré	Fromage blanc Yaourt nature sucré Cotentin Tomme blanche	Petit moulé Croc' lait Gouda Yaourt nature sucré
Ananas sirop épicé  Compote de pommes et bananes Gaufre fantasia  Fruit de saison	Fruit de saison Compote de pêche Flan caramel Paris Brest	Mousses au chocolat  Entremets à la vanille Gâteau marbré  Fruit de saison	Moelleux aux framboises  Barre bretonne  Flan nappé au caramel Fruit de saison	Fruit de saison Compote de pommes Mousse au chocolat Entremets au chocolat et poires
Plats préférés 	Innovation culinaire 	Recettes développement durable	Recettes d'ici et d'ailleurs 	Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 15 au 19 avril 2019- DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage Salade bléodor <i>(blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire)</i> Rémoulade mystère Smoothie à la betterave	Concombre vinaigrette maison Céleri rémoulade Cervelas vinaigrette Tarte au fromage	Carottes râpées et œuf Salade verte au thon Macédoine mayonnaise Salade brésilienne <i>(riz, carotte, maïs, haricots rouges, petits pois)</i>	Salade mélangée de radis et emmental Taboulé Salade club <i>(salade verte, tomate, épaule, emmental)</i> Mortadelle	Salade de pommes de terre <i>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</i> Maïs aux deux poivrons Coleslaw <i>(chou blanc, carotte)</i> Pizza
Galopin de veau grillé Coquille de poisson sauce aurore	Sauté de bœuf au paprika Beignets de poisson	Penne tandoori Roussette Sce tomate	Rôti de dinde au jus Saucisse fumée	Poulet Sce curry Œufs gratinés au thym et aux oignons
Haricots beurre saveur orientale Pommes vapeur	Semoule Piperade	Penne Haricots verts	Gratin de courgettes Lentilles	Duo Brocolis choux-fleurs aux amandes Riz pilaf
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Chèvre buchette Cotentin	Fraidou Petit moulé Tomme blanche Yaourt nature sucré	Saint-Paulin Mimolette Fondu Président Yaourt nature sucré	Fromage frais nature sucré Camembert Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré	Brie Coulommiers Vache qui rit Yaourt nature sucré
Fruit de saison Ananas Gaufre fantasia Compote de poires	Entremets au caramel Mousse au chocolat Salade de fruits Fruit de saison	Compote de pommes Banane au four Tarte aux fruits Fruit de saison	Tarte à la noix de coco Roulé aux myrtilles Flan à la vanille Fruit de saison	Fruit de saison Fromage blanc touche de kiwi Mousse café Compote de pommes et fraises

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine