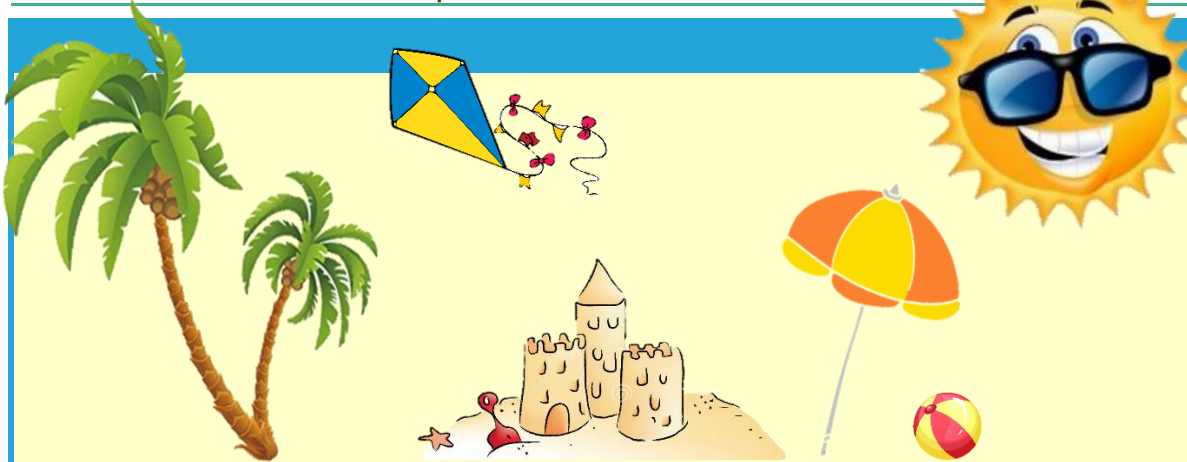


Menus du 29 août au 2 septembre 2022



jeudi

- Melon
- Farfalles
- Sauce bolognaise
- Mimolette
- Glace

vendredi

- Concombres et crème à l'aneth
- Pizza au fromage
- Salade verte
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

Menus du 5 au 9 septembre 2022

lundi

- Salade Marco Polo*
- Boulettes d'agneau
- Petits pois au bouillon
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

mardi

- Pastèque
- Omelette
- Potatoes
- Brie
- Fromage blanc

mercredi

- Betteraves ciboulette
- Rôti de veau à la dijonnaise
- Purée de brocolis
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi

- Tomates à l'huile d'olives et au basilic
- Colombo de porc
- Riz créole
- Emmental
- Roulé confiture

vendredi

- Salade de pommes de terre*
- Filet de poisson frais sauce chorizo
- Carottes glacées
- Vache qui rit
- Fruit de saison

* Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

* Pommes de terre, cervelas, tomate, cornichons, mayonnaise.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 12 au 16 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Concombres alpins* - Pizza au thon et tomates - Salade verte - Fromage de chèvre - Fruit de saison	- Salade de radis râpé - Bœuf massalé - Torsades - Montboissier - Flan nappé au caramel	- Carottes râpées vinaigrette - Dos de colin sauce poivron - Pommes vapeur - Fromage blanc - Madeleine	- Blé à la provençale* - Galette saucisse - Salade verte - Chantaillou ail et fines herbes - Compote de pommes	- Feuilleté au fromage - Courgettes et tomates rôties* - Semoule aux pois chiches - Petit suisse aromatisé - Fruit de saison

* Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

* Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

* Courgettes, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques.

Menus du 19 au 23 septembre 2022

Le tour de France des régions

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Salade papillon* - Émincé de dinde sauce suprême - Chou fleur béchamel - Camembert - Glace	- Tomates à l'échalote - Chili sin carne (lentilles vertes et haricots rouges) - Riz - Yaourt fermier sucré - Fruit de saison	- Assortiment de crudités - Râgout de porc à l'ananas - Courgettes sautées et macaronis - Fromage - Salade de fruits frais	- Melon - Boulettes de bœuf basquaise - Pommes de terre Sarladaise* - Tome Catalane - Gâteau Basque 	- Taboulé à l'orientale - Filet de poisson frais sauce moutarde à l'ancienne - Duo de haricots - Edam - Fruit de saison

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

* Pommes de terre, graisse de canard, ail, persil.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 26 au 30 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Macédoine de légumes - Lasagnes au bœuf - Salade verte - Fromage blanc fermier - Fruit de saison	- Radis beurre - Gratin Dauphinois - au jambon - Cantal - Cocktail de fruits au sirop	- Pâté de foie, cornichon - Omelette - Ratatouille et blé tendre - Fromage - Fruit de saison	- Concombres vinaigrette - Poisson pané au citron frais - Julienne de légumes* - Tome noire - Semoule au lait au coulis de fruits rouges	- Pastèque - Ty Pavégétal estival - Salade vinaigrette balsamique - Saint nectaire - Gâteau d'anniversaire 

* Courgettes, carottes, céleri rave, crème, ail.

Menus du 3 au 7 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Salade de tomates au maïs - Sauté de dinde à l'estragon - Riz doré - Gouda - Yaourt fermier aromatisé	- Œuf dur mayonnaise - Quiche aux 3 fromages - Salade verte - Petit suisse sucré - Fruit de saison	- Betteraves à l'échalote - Tomate farcie - Semoule au bouillon de tomates - Fromage - Compote pommes bananes	- Salade de lentilles* - Paupiette de veau sauce charcutière - Brocolis - Fromage fouetté Mme Loïc - Entremets à la vanille	- Pâté de campagne, cornichon - Penne rigate - Carbonara de poisson frais - Saint Paulin - Fruit de saison

* Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

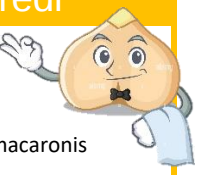
- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 10 au 14 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Carottes râpées - Encornets à l'armoricaine - Boulgour - Edam - Fruit de saison 	- Salade mexicaine* - Longe de porc rôtie - Petits pois cuisinés - Tome grise - Clafoutis aux bigarreaux 	- Salade de tomates - Fajitas à la volaille - Salade verte - Yaourt aromatisé - Nashi 	- Concombres, crème ciboulette - Sauté de bœuf aux pousses de bambou - Pommes noisettes - Emmental - Fromage blanc fermier 	- Houmous - Gratin de macaronis aux légumes* - Coulommiers - Fruit de saison 

* Haricots rouges, maïs, poivrons, échalotes, vinaigrette.

* Dés de courgettes, sauce tomate, poivrons, oignon, ail.

Menus du 17 au 21 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Tortis multicolores aux dés de tomates et olives - Jambon grillé sauce champignons - Haricots verts persillés - Bûche laitière - Crème dessert au chocolat	- Saucisson à l'ail, cornichon - Poulet rôti - Haricots blancs à la tomate - Carré président - Fruit de saison	- Taboulé aux raisins - Steak haché - Gratin de choux fleurs béchamel - Fromage - Glace	- Céleri rémoulade - Parmentier de lentilles - Salade verte - Mimolette - Fruit de saison	- Chou chinois en salade* - Blanquette de poisson frais - Carottes et riz - Petit suisse aromatisé - Gâteau d'anniversaire 

* Chou chinois, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.