



Semaine du 31 août au 4 septembre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Betteraves vinaigrette agrumes Choux-fleurs sauce aurore Pizza au fromage Tomate vinaigrette maison	Carottes râpées vinaigrette maison Mortadelle pur porc Poireaux vinaigrette maison Salade hollandaise <small>(salade composée tomate, gouda)</small>
			Rôti de bœuf Nuggets de poisson Coudes Ratatouille	Filet de colin meunière Carré de porc fumé Courgettes saveur du midi Semoule
			Yaourt nature Carré de l'Est Cotentin Yaourt aromatisé Fruit de saison	Fondu Président Saint Paulin St moret Yaourt nature Barre Bretonne
			Crème dessert à la vanille Fromage blanc fruits rouges Moelleux myrtilles citron	Compote de pêches Ile flottante Fruit de saison

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

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



Semaine du 7 au 11 septembre 2015



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade du maraîcher (baleya, concombre, champignons, tomates)</p> <p>Assiette de crudités (carotte, céleri, tomate, salade)</p> <p>Betteraves aux pommes</p> <p>Semoule à l'Andalouse (couscous, carottes, petits pois recette du chef étoilé Michel Sarran)</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Cabillaud à la coriandre</p> <p>Petits pois</p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc Fondu Président Gouda</p> <p>Yaourt nature et aromatisé</p> <p>Compote de pommes / fraises</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Grillé aux pommes</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Concombre vinaigrette maison</p> <p>Macedoine mayonnaise</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Palette de porc à la diable</p> <p>Filet de lieu sauce bonne femme</p> <p>Pêlé mêle provençal</p> <p>Pâtes torsadées</p> <p>Tartare ail et fines herbes Camembert Mimolette</p> <p>Yaourt nature et aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>Crème dessert au caramel</p> <p>Tarte au citron</p>		<p>Friand au fromage</p> <p>Pastèque</p> <p>Salade chinoise (soja, concombre, épaule, salade)</p> <p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)</p> <p>Poulet sauce poulet</p> <p>Pavé de colin meunière</p> <p>Haricots verts</p> <p>Dhal makhani (lentilles, haricots rouges, gingembre, cumin, crème)</p> <p>Yaourt aromatisé et nature Cotentin Edam</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Gâteau au chocolat (maison)</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc à la crème de marron</p>	<p>Tomate vinaigrette maison</p> <p>Farfalles méditerranéennes (farfalle, bougour, thon, mayonnaise, fromage blanc, ail)</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p> <p>Hoki pané et son quartier de citron Chili con carne</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Riz Créole</p> <p>Brie Coulommiers Rondelé nature</p> <p>Yaourt nature et aromatisé</p> <p>Compote de pommes / fraises</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pêche au sirop</p>

Plats préférés



Innovation culinaire



Recettes développement durable



Recettes d'ici et d'ailleurs



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



Semaine du 14 au 18 septembre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Eufs dur sauce cocktail Céleri rémoulade Roulade aux olives Salade niçoise	Duo de crudités <small>(céleri, carotte)</small> Pain de légumes Pâté de campagne Tomates sauce fruits rouges <small>(recette du chef étoilé Michel Sarran)</small>		Miri pizza Mais aux deux poivrons Salade impériale <small>(batavia, carottes, pommes, olives noires)</small> Salade verte	Concombre vinaigrette maison Carottes râpées à l'orange Taboulé Melon jaune
Roti de dinde sauce chasseur Grain de poisson Carottes infusion colombo Semoule	Sauté de boeuf au paprika Nuggets de poisson Riz Créole Choux fleurs saveur du jardin		Boulettes d'agneau Filet de cabillaud sauce pamplemousse Courgettes à la provençale Coquillettes	Curry de colin à l'indienne Viennoise de dinde Pommes vapeur Jardinière de légumes
Saint Paulin Coulommiers St Moret Yaourt nature et aromatisé Ananas au sirop Beignet aux pommes Fruit de saison Mousse chocolat au lait	Yaourt nature et aromatisé Edam Fromage blanc Rondelé nature Compote de pommes cassis Flan à la vanille Fruit de saison Tarte au citron		Cotentin Bûchette au chèvre Petits suisses naturels Yaourt nature et aromatisé Fruit de saison Mirabelles au sirop Fromage blanc à la pêche Gâteau marbré maison	Gouda Fraidou Tartare ail et fines herbes Yaourt nature et aromatisé Crème dessert au chocolat Compote de pommes bananes Fruit de saison Glace vanille / fraise

Plats préférés



Innovation culinaire



Recettes développement durable



Recettes d'ici et d'ailleurs



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



Semaine du 21 au 25 septembre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage Assiette de crudités <small>(carotte, céleri, tomate, salade)</small> Choux-fleurs sauce aurore Salade de blé à la provençale	Carottes râpées vinaigrette maison Cervelas vinaigrette Salade de pommes de terre <small>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</small> Salade printanière <small>(batavia, tomate, œuf, persil)</small>		Tomate au fromage blanc Pâté de foie Salade club <small>(salade verte, tomate, épaule, emmental)</small> Salade de papillons au pistou	Betteraves vinaigrette agrumes Fonds d'artichauts et tomate Friand au fromage Salade Rochelle <small>(céleri rave, ananas, pomme, radis)</small>
Ravioi à la volaille Paupiette de saumon sœ persil Julienne de légumes Boulgour pilaf	Jambon braisé Suprême de hoki à laneth Haricots beurre en persillade Lentilles		Rôti de bœuf Lieu à l'indienne Courgettes sauteur Antillaise Macaroni	Filet de colin meunière Emincé de dinde basquaise Riz Créole Navets braisés
Rondelé nature Camembert St Moret Yaourt nature et aromatisé Liégeois au chocolat Flan Fruit de saison	Yaourt aromatisé Fraidou Tomme blanche Yaourt nature Fruit de saison Compote de pommes Poire au sirop Tarte au chocolat		Edam Cotentin Minclette Yaourt nature et aromatisé Brownies maison Douceur lactée aux framboises Fruit de saison Pêche au sirop	Coulommiers Brie Rondelé aux noix Yaourt nature et aromatisé Fruit de saison Compote de poires Eclair au chocolat Flan nappé caramel

Plats préférés



Innovation culinaire



Recettes développement durable



Recettes d'ici et d'ailleurs



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



Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade corinne <small>(riz, épaule, maïs)</small> Salade de riz Salade verte aux croûtons Tomate vinaigrette maison	Salade coleslaw <small>(carotte, chou blanc)</small> Mini pizza Poireaux vinaigrette maison Salade Rochelle <small>(céleri rave, arañas, pomme, radis)</small>		Concombre vinaigrette maison Céleri remoulade Salade hollandaise <small>(salade composée, tomate, gouda)</small> Crêpe au fromage	Œufs durs mayonnaise Pâté de campagne Salade de maïs <small>(tomate, maïs, persil)</small> Salade chef
Boulettes de bœuf sauce tomate Pavé de colin sauce nantua Carottes à la ciboulette Pommes cubes rissolées	Paupiette de poisson blanc Palette de porc à la diable Purée Petits pois Camembert Brie Fraidou Yaourt nature et aromatisé Compote de pommes fraises Beignet chocolat noisette Fruit de saison		Nuggets de poisson Rôti de dinde au jus Fondue de poireaux Riz Créole Fromage blanc Cotentin Tomme blanche Yaourt nature et aromatisé Moeilleurs pommes spéciaux Assiette de raisins Fruit de saison Compote de fruits mélangés	Spaghettis à la bolognaise Filet de dorade sauce crevette Blettes persillées Spaghettis Croûte noire Gouda St Moret Yaourt nature et aromatisé Fruit de saison Compote de pommes Gâteau au chocolat Fromage blanc aux myrtilles
Yaourt nature Coulommiers Fondu Président Yaourt aromatisé Fruit de saison Cocktail de fruits Flan chocolat Tarte aux pommes				

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

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



Semaine du 5 au 9 octobre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friend au fromage Betteraves vinaigrette maison Salade ninon <small>(batavia, crevettes, ananas, pommes)</small> Semoule à l'andalouse <small>(couscous, carottes, petits pois recette du chef étoilé Michel Sarran)</small>	Râpé chou rouge sauce enrobante échalote Pâté de campagne Salade chinoise <small>(soja, concombre, épaule, salade)</small> Salade verte au maïs		Croquant de salade <small>(salade composée, ananas, tomate, pêche)</small> Cerveaux vinaigrette Pain de poisson Salade du maraîcher <small>(batavia, concombre, champignons, tomates)</small>	Céliéri rémoulade Galantine de volaille Salade aux cœurs d'artichauts Macedoine mayonnaise
Galopin de veau grillé Gratin de la mer Courgettes saveur du midi Polenta au beurre	Suté de bœuf mironton Hokl pané et son quartier de citron Coquillettes Haricots verts Tomme blanche Coulommiers Mimolette Yaourt nature Ile flottante Compote de pommes Fruit de saison Beignet à la framboise		Filet de lieu sauce lombarde Poulet yassa Poêlée du jardin Riz Créole Camembert Bûchette au chèvre Tartare ail et fines herbes Yaourt nature Cake aux pommes Liégeois à la vanille Compote d'ananas Fruit de saison	Filet de colin sauce crème curry Rougail de saucisse Semoule Carottes fraîches au cidre Petits suisses natures Bleu Fondu Président Yaourt nature Compote de fruits mélangés Eclair au chocolat Fruit de saison Fromage blanc à la crème de marron
Fruit de saison Barre Bretonne Crème dessert au chocolat Mirabelles au sirop				

Plats préférés

Innovation
culinaire

Recettes
développement durable

Recettes
d'ici et d'ailleurs

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