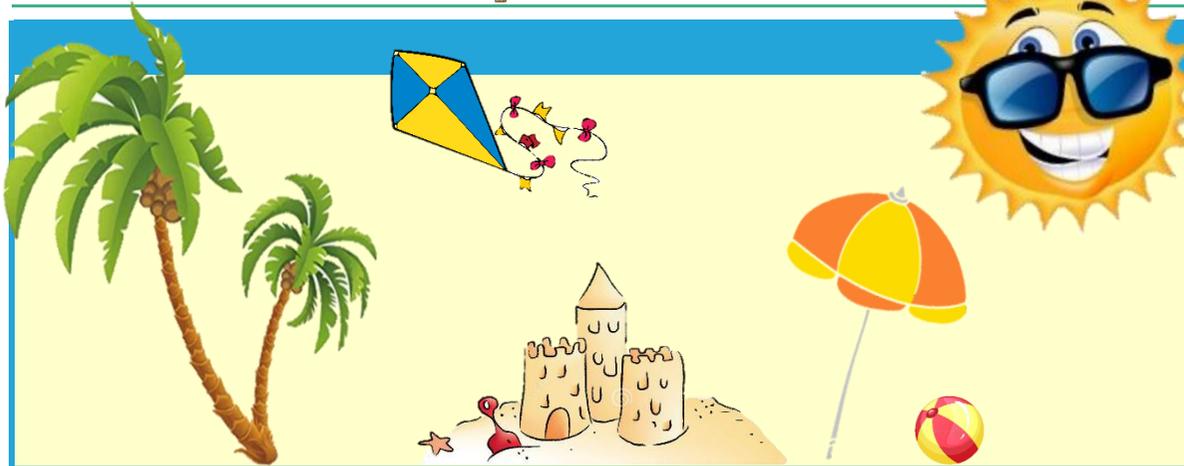


## Menus du 29 août au 2 septembre 2022



### jeudi

- Melon
- Farfalles
- Sauce bolognaise
- Mimolette
- Glace

### vendredi

- Concombres à la crème
- Cake au camembert
- 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 crème ciboulette
- Brie
- Yaourt fermier aromatisé

### mercredi

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

### jeudi

- Tomates à l'huile d'olives
- Colombo de porc
- Riz créole
- Emmental
- Millefeuille 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, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **vian**des 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres alpins*</li> <li>Pizza au thon et tomates</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage de chèvre</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de radis râpé</li> <li>Bœuf massalé</li> <li>Torsades</li> <li>Montboissier</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Dos de colin sauce poivron</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Madeleine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blé à la provençale*</li> <li>Galette saucisse</li> <li>Salade verte</li> <li>Chantailou ail et fines herbes</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Courgettes et tomates rôties*</li> <li>Semoule aux pois chiches</li> <li>Petit suisse aromatisé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade papillon*</li> <li>Émincé de dinde sauce suprême</li> <li>Carottes persillées</li> <li>Camembert</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates à l'échalote</li> <li>Chili sin carne (lentilles vertes et haricots rouges)</li> <li>Riz</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiment de crudités</li> <li>Râgout de porc à l'ananas</li> <li>Courgettes sautées et macaronis</li> <li>Fromage</li> <li>Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Boulettes de bœuf basquaise</li> <li>Pommes de terre Sarladaise*</li> <li>Tome Catalane</li> <li>Gâteau Basque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé à l'orientale</li> <li>Filet de poisson frais sœe moutarde à l'ancienne</li> <li>Duo de haricots</li> <li>Edam</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\*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
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves vinaigrette</li> <li>●● Lasagnes au bœuf</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Camembert</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>●● Gratin Dauphinois</li> <li>● au jambon</li> <li>● Cantal</li> <li>●● Abricots au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Pâté de foie, cornichon</li> <li>● Omelette</li> <li>●● Ratatouille et blé tendre</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres vinaigrette</li> <li>●● Poisson pané au citron frais</li> <li>● Julienne de légumes*</li> <li>● Tome noire</li> <li>●● Fromage blanc au coulis de fruits rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pastèque</li> <li>●● Ty Pavé végétal estival</li> <li>● Salade vinaigrette balsamique</li> <li>● Vache picon</li> <li>●● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

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

## Menus du 3 au 7 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates au maïs</li> <li>● Sauté de dinde à l'estragon</li> <li>● Riz doré</li> <li>● Gouda</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Œuf dur mayonnaise</li> <li>●● Quiche aux 3 fromages</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Petit suisse sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'échalote</li> <li>●● Tomate farcie</li> <li>● Semoule au bouillon de tomates</li> <li>● Fromage</li> <li>● Compote pommes bananes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de lentilles*</li> <li>● Paupiette de veau sauce charcutière</li> <li>● Carottes vichy</li> <li>● Fromage fouetté Mme Loïk</li> <li>● Entremets à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Pâté de campagne, cornichon</li> <li>● Penne rigate</li> <li>● Carbonara de poisson frais</li> <li>● Saint Paulin</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* 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 **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 10 au 14 octobre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li><b>Encornets</b> à l'armoricaine</li> <li>Boulgour</li> <li>Chanteneige</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade mexicaine*</li> <li>Longe de porc rôtie</li> <li>Petits pois cuisinés</li> <li>Tome grise</li> <li>Clafoutis aux <b>bigarreaux</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates</li> <li>Fajitas à la volaille</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li><b>Nashi</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres, crème ciboulette</li> <li>Sauté de bœuf aux <b>pousses de bambou</b></li> <li>Pommes noisettes</li> <li>Emmental</li> <li>Fromage blanc fermier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Houmous</b></li> <li>Gratin de macaronis</li> <li>aux légumes*</li> <li>Coulommiers</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tortis multicolores aux dés de tomates et olives</li> <li>Jambon grillé sauce champignons</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Bûche laitière</li> <li>Crème dessert au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson à l'ail, cornichon</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Haricots blancs à la tomate</li> <li>Carré président</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux raisins</li> <li>Steak haché</li> <li>Gratin de choux fleurs béchamel</li> <li>Fromage</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Parmentier de lentilles</li> <li>Salade verte</li> <li>Mimolette</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou chinois en salade*</li> <li>Blanquette de poisson frais</li> <li>Carottes et riz</li> <li>Petit suisse aromatisé</li> <li><b>Gâteau d'anniversaire</b></li> </ul>

\* 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 **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.