

- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits



## Menus du 26 septembre au 07 octobre 2022

- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

### Semaine du 26/09 au 30/09/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>½ pomelos + sucre</p> <p>Ravioli + mozzarella râpée (plat complet)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Muffin chocolat pépites chocolat</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Pilons de poulet LR sauce à l'orange</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Pavé de colin d'Alaska et son crumble pain d'épices</p> <p>Julienne de légumes (Carotte, céleri, courgette)</p> <p>Overnat</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Salade printanière (Carotte, céleri, maïs, vinaigrette)</p> <p>Boulettes de lentilles jaunes Haché au veau sauce ketchup</p> <p>Poêlée haricots verts, champignons et salsifis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Minis choux pâtissier à la vanille</p>	<p>Tomate BIO</p> <p>Moules BIO sauce normande</p> <p>Riz BIO</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>

### Semaine du 03/10 au 07/10/2021









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tarte aux 3 fromages (fromage blanc, mozzarella, emmental)</p> <p>Sauté de dinde LR sauce brune</p> <p>Printanière de légumes (Petit pois, carotte, pomme de terre)</p> <p>Fromage frais froidou</p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Lentilles tomates</p> <p>Torsades + mozzarella râpée</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Epinarmentier de poisson blanc (plat complet)</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Betteraves BIO</p> <p>Quenelles natures BIO sauce tandoori</p> <p>Blé BIO</p> <p>Yaourt BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Nouilles savoisiennes basilic (Nouille savoisienne, pesto, basilic)</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Carottes</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Nashi</p>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

























(\*) Plat à base de porc



-  Féculents et céréales
-  Produits laitiers
-  Légumes ou fruits

-  Produits protéiques
-  Produits sucrés
-  Matières grasses

**Semaine du 10/10 au 14/10/2021 - Semaine du goût**















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Turquie</b> 	<b>Italie</b> 	<b>Maroc</b> 	<b>France</b> 	<b>Espagne</b> 
<p><b>Carotte et chou blanc sauce blanche</b> </p> <p><b>Emincé de volaille façon kebab</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Fromage fondu petit moulé nature</b></p> <p><b>Fromage blanc BIO</b>  <b>+ miel</b> </p>	<p><b>Salade verte BIO</b>  <b>(vinaigrette moutardée)</b></p> <p><b>Pizza au fromage</b>  <b>(Sauce tomate, mozzarella, emmental)</b> <b>(Plat complet)</b></p> <p><b>Fromage fondu les fripons</b></p> <p><b>Duo de raisins blancs et noirs</b> </p>	<p> <b>Carottes cuites aux épices</b>  <i>(vinaigrette moutardée, coriandre, cumin)</i></p> <p><b>Tajine marocain végétarien</b>  <i>(carotte, pois chiche, pommes de terre, olives vertes, mélange épices couscous)</i></p> <p><b>Semoule BIO</b>  </p> <p><b>Petit fromage frais sucré</b></p> <p><b>Orange</b></p>	<p><b>Tarti thon</b> </p> <p><b>Sauté de bœuf BIO sauce Esterel</b>  <i>(Poivrons, olives noires, tomate)</i></p> <p><b>Panaché haricots beurre et plats</b></p> <p><b>Bleu d'Auvergne</b> </p> <p><b>Tarte aux cerises</b></p>	<p><b>Tomate</b></p> <p><b>Cubes de colin d'Alaska</b>  <b>sauce façon paëlla</b> </p> <p><b>Petits pois / Riz safran</b> </p> <p><b>Maasdam BIO</b> </p> <p><b>Compote pomme passion allégée en sucre</b> </p>

**Semaine du 17/10 au 21/10/2022**



= **Produit de la semaine**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Salade piémontaise</b> </p> <p> <b>Emince de dinde LR</b>  <b>sauce Vallée d'Auge</b> <i>(Compote de pomme, champignon, crème,</i></p> <p><b>Choux-fleurs</b></p> <p><b>Petit fromage frais sucré</b> </p> <p><b>Tarte flan</b></p>	<p><b>Betteraves BIO</b> </p> <p><b>Sauté de bœuf BIO</b>  <b>sauce aux poivrons</b></p> <p><b>Boulghour BIO</b> </p> <p><b>Edam BIO</b> </p> <p><b>Fruit BIO</b> </p>	<p><b>Pizza texane</b> <i>(Bœuf haché , oignon, poivron)</i></p> <p><b>Poisson blanc pané</b></p> <p><b>Ratatouille / Riz</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> </p> <p><b>Compote pomme nectarine</b></p>	<p><b>Tomate</b></p> <p><b>Saucisse de Strasbourg*</b></p> <p><b>Lentilles</b></p> <p><b>Petit fromage frais aux fruits</b> </p> <p><b>Donut's</b></p>	<p><b>Salade mixte</b></p> <p><b>Gratin brocoli cheddar mozzarella</b> </p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p><b>Montcendre</b> </p> <p><b>Lacté saveur vanille</b></p>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(\*) Plat à base de porc

