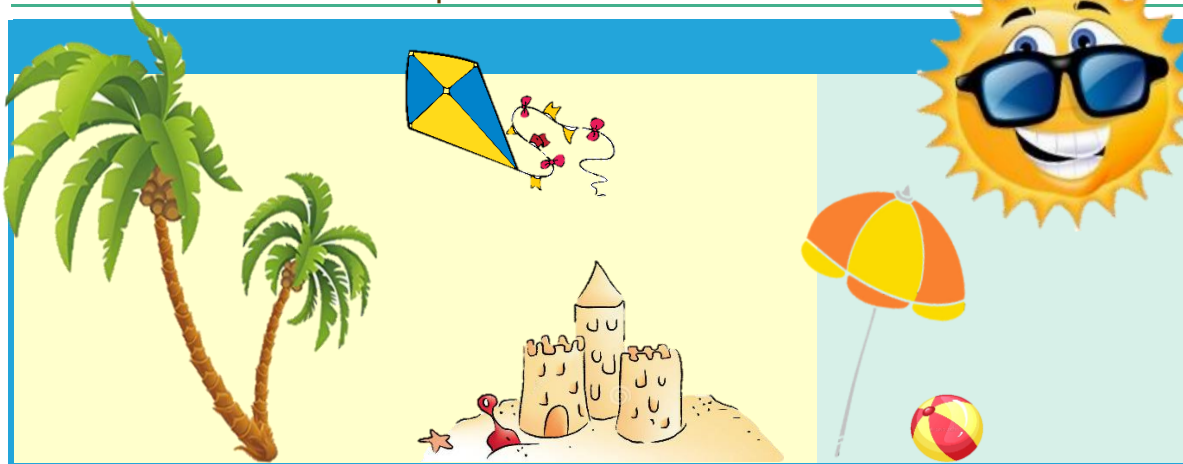


Menus du 29 août au 2 septembre 2022



jeudi

- Melon
- Farfalles
- Sauce bolognaise
- Mimolette
- Glace



vendredi

- Concombres et crème à l'aneth
- 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

jeudi

- Tomates à l'huile d'olives et au basilic
- 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, 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 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		- Blé à la provençale* - Galette saucisse - Salade verte - Chantailou 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 - Carottes persillées - Camembert - Glace	- Tomates à l'échalote - Chili sin carne (lentilles vertes et haricots rouges) - Riz - Yaourt fermier sucré - Fruit de saison		- Melon - Boulettes de bœuf basquaise - Pommes de terre Sarladaise* - Tome Catalane - Gâteau Basque	- Taboulé à l'orientale - Filet de poisson 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		- 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 - Vache picon - 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		- Salade de lentilles* - Paupiette de veau sauce charcutière - Carottes vichy - Fromage fouetté Mme Loïk - Entremets à la vanille	- Pâté de campagne, cornichon - Penne rigate - Carbonara de poisson - 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   Chanteneige  Fruit de saison	 Salade mexicaine*  Longe de porc rôtie  Petits pois cuisinés  Tome grise  Clafoutis aux bigarreaux		 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		 Céleri rémoulade  Parmentier de lentilles  Salade verte  Mimolette  Fruit de saison	 Chou chinois en salade*  Blanquette de poisson  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.