










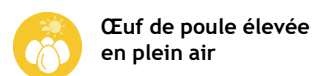
Menus

Semaine du 02 au 06 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé</p> <p>Salade de tomates</p> <p>blanquette de colin </p> <p>Poulet haché</p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Compote pomme</p> <p>Donut sucré </p>	<p>Carotte râpe </p> <p>Salade verte crouton</p> <p>Tarte légumes </p> <p>Sce bolognaise</p> <p>Jardinier de légumes</p> <p>Penne rigate</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Gâteau pomme</p>	<p>Salade mêlée</p> <p>Pilon de poulet</p> <p>Poisson </p> <p>Semoule</p> <p>Haricot plat</p> <p>Mimolette</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Concombre</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Fish burger </p> <p>Frites</p> <p>Carottes persillés</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Gâteau chocolat</p>	<p>Salade Iceberg</p> <p>Pâté de volaille</p> <p>Beignet poisson </p> <p>Porc colombo</p> <p>Coquillette</p> <p>Haricot vert</p> <p>Vahe qui rit </p> <p>Compote fraise</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Fromage blanc oreo</p>









Légende :



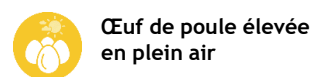
Menus

Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque Pdt salade olive</p> <p>Colin filet mariné </p> <p>Poulet pilon</p> <p>Pdt cube rissolé</p> <p>Jardinière légumes</p> <p>Edam</p> <p>Entremet chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Tartine tapenade Salade iceberg</p> <p>Omelette </p> <p>Merguez</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Cocktail fruits</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Saute de porc</p> <p>Poisson </p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Courgettes</p> <p>Emmental</p> <p>Mille-feuille</p>	<p>Carotte râpée  Tomate</p> <p>Dinde saute sc crème</p> <p>Tortilla campesina </p> <p>Brocolis</p> <p>Torsade</p> <p>Carré</p> <p>Gâteau chocolat</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Macédoine mayonnaise Betterave cuite</p> <p>Colin pane riz soufflé </p> <p>Poulet hache</p> <p>Ratatouille</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Muffin pépite chocolat </p> <p>Fruite de saison</p>





Légende :



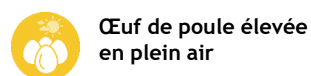
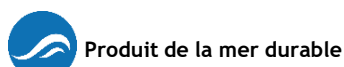
Menus

Semaine du 16 au 20 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pate campagne Carotte râpé bio</p> <p>Colin bordelaise </p> <p>Veau haché forestière</p> <p>Blé sauce tomate Petit pois</p> <p>Fromage Petit moulé</p> <p>Cocktail de fruits Compote pomme Mousse chocolat</p>	<p>Concombre Radis rose beurre</p> <p>Saucisse volaille</p> <p>Tarte emmental </p> <p>Coquillette Cordiale de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison Entremet caramel Mille-feuille </p>	<p><i>Taboulé</i></p> <p>Chili con carne Poison</p> <p><i>Riz pilaf</i> <i>Chou-fleur gratiné</i></p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ananas</p>	<p>Rilette de thon olive Cèleri rémoulade aux raisins</p> <p>Maquereau filet </p> <p>Volaille cordon bleu</p> <p>Haricot vert Pdt au four</p> <p>Tomme grise Gâteau pépite de chocolat Salade de fruits frais</p>	<p>Crêpe emmental Salade iceberg</p> <p>Dinde escalope au jus Colin aux petits légumes</p> <p>Risotto boulgour Epinard béchamel</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Beignet chocolat </p> <p>Fruit de saison</p>









Légende :



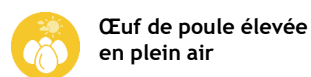
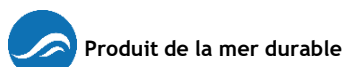
Menus

Semaine du 23 au 27 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte edam Taboulé	Saucisson ail cornichon Tomate	<i>Macédoine de légumes</i>	Œuf dur mayonnaise  Betterave cuite	Salade de pâtes Pomelos
Omelette fromage  Saucisse de Toulouse Carotte persil Lentilles Gouda	Emincé de dinde Saumonette crème de ciboulette  Haricot vert Riz créole Yaourt nature sucré	<i>Poisson frais</i> Saute de bœuf olive <i>Semoule</i> <i>Courgettes</i> Edam	Pilon poulet Sauce pesto  Courgette braisée Penne Kiri	Bœuf steak hache Colin et saumon crème coco  Cordiale de légume Purée de pdt
Abricot sirop Compote pomme fraise Fromage blanc oreo	Entremet chocolat Tarte flan pâtissier  Fruit de saison	Crème dessert caramel	Gâteau pomme Salade de fruits frais	Mimolette Fruit de saison Crêpe chocolat  Yaourt aromatisé 






Légende :



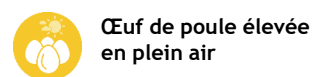
Menus

Semaine du 30 septembre au 04 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de PDT au thon Salade verte crouton</p> <p> Filet de merlu sauce tomate Sauté de dinde Boulgour petits légumes Carotte</p> <p>Tomme blanche Compote de pomme Fruit de saison Mousse chocolat</p>	<p>Feuilleté fromage fondu Salade Coleslaw</p> <p>Beignet calamar Saucisse chipolata</p> <p>Haricots plats Farfalle Fromage frais petit cotentin Ile flottante Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p><i>Concombre</i></p> <p>Boulette mouton sauce tomate Semoule Légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p><i>Fromage blanc crème de marron</i></p>	<p><i>Tartine de thon</i> <i>Betterave maïs</i></p> <p>  <i>Fajita pdt carotte haricot rouge cheddar</i> <i>Bœuf sauté olive</i> <i>Cordial de légumes</i> <i>Riz pilaf</i></p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gâteau chocolat Salade de fruits frais</p>	<p>Cèleri rémoulade Salade iceberg</p> <p>Saute de porc Filet de Maquereau Courgette braisée  Pdt ou four</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison Eclair chocolat </p>








Légende :



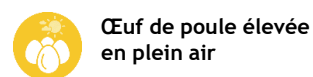
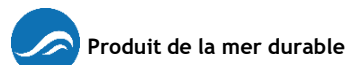
Menus

Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Saucisson ail Cèleri aux raisins</p> <p> Merlu bordelaise Aiguillette de poulet curry coco Ratatouille Semoule</p> <p>Yaourt nature sucré Fruit de saison Compote tutti fruits Paris Brest </p>	<p>Chou blanc mimolette Salade haricot rouge</p> <p>Saumonette  Sauce bolognaise Carotte persil Spaghetti</p> <p>Kiri  Fruit de saison Poire belle Helene Fromage blanc oreo</p>	<p><i>Taboulé</i></p> <p><i>Steak hache</i></p> <p><i>Haricot vert</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p>Emmental</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Carottes râpés Taboulé</p> <p>Saucisse de volaille Parmentier de légumes  Brocolis Purée de PDT Mimolette Marbré chocolat Salade de fruits</p>	<p>Œuf dur mayonnaise  Salade verte croûton</p> <p>Hache de poulet Saumon  Cordiale de légumes Riz pilaf</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Donut  Fruit de saison</p>






Légende :



Menus

Semaine du 14 au 18 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mache crouton	Concombre	<i>Salade mêlée</i>	Pâté de volaille	Piperade
Macédoine mayonnaise	Endive noix	<i>Saute de porc</i>	Pomelos	Taboulé
Nuggets crispidor 	Boulette de bœuf	<i>Poisson frais</i>	Cheeseburger	Sauce au thon tomate
Pilons poulet	Œuf brouillé emmental 	<i>Haricot plat</i>	Fish burger	Poulet aiguillette
Brocolis	Carotte persil	<i>Riz thai</i>	Haricot vert	Ratatouille
Semoule	Lentilles	Edam	Pdt frite	Torsade
Yaourt nature sucré	Mont cadî	Compote de fruits	Kiri 	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Gâteau pépite chocolat	Gâteau basque 
Compote tutti fruits	Cocktail de fruits		Salade de fruits	Compote pomme
Crêpe chocolat 	Fromage blanc crème de marron			

Légende :

