


Semaine n°36 : du 2 au 6 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette <sup>B</sup>	Salade arlequin		Melon	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise ( <i>Tortis au poisson</i> )	Colin meunière citron		Chipolatas ( <i>Omelette</i> )	Tajine de légumes aux <sup>A</sup> figues et semoule
	***	Ratatouille		Purée de pommes de terre <sup>B</sup>	(Semoule) <sup>B</sup>
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt nature		Vache qui rit	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme <sup>B</sup>	Mousse au chocolat	Nectarine	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs

Menu validé en commission menu

<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio


<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°37 : du 9 au 13 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte <sup>B</sup>	Salade de blé fantaisie		Salade de riz tomate concombre	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux poivrons (poisson)	Escalope de poulet au jus (Omelette)		<sup>A</sup> Croq'végétarien	Filet de colin sauce bercy
	Riz créole	Petits pois		Carottes braisées <sup>B</sup>	Macaroni <sup>B</sup>
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental <sup>B</sup>		Brie	Vache qui rit
DESSERT	Flan vanille	Pêche	Purée pomme raisin	Nectarine	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Menu validé en commission menu

<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio


<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°38 : du 16 au 20 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette		Salade coleslaw	<sup>B</sup> Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce tomate (poisson)	Saucisse de Toulouse (Omelette)		Poulet rôti (Omelette)	Colin meunière citron
	Boulgour <sup>B</sup>	Lentilles <sup>B</sup>		Ratatouille	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Cotentin		Camembert <sup>B</sup>	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Fourrandise au chocolat	Prunes	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron / Salade coleslaw : carotte râpée, chou blanc, mayonnaise

**Ansamble**

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menu validé  
en commission menu

<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux



<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



Semaine n°39 : du 23 au 27 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination Normandie	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette <sup>B</sup>		Carottes râpées au vinaigre de cidre	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons ( <i>omelette</i> )	Filet de colin sauce crevettes		Escalope de dinde Vallée d'Auge ( <i>poisson</i> ) 	Omelette
	Carottes persillées <sup>B</sup>	Semoule		Pommes rissolées	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Rondelé nature	Edam		Camembert <sup>B</sup>	Yaourt nature
DESSERT	Mousse au chocolat	Prunes		Tarte Normande	Banane <sup>B</sup>



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Menu validé en commission menu

**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison

**B** bio


**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé libanais	Céleri rémoulade <sup>B</sup>		Salade italienne <sup>B</sup>	Saucisson à l'ail (œufs dur, mayonnaise)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille (poisson)	Parmentier Saint Germain <sup>A</sup>		Courgettes au bœuf (omelette et courgettes)	Marmite de poisson basquaise
	Pêlé mêlé provençal	***		***	Riz créole <sup>B</sup>
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé		Fromage frais nature	Brie
DESSERT	Prunes <sup>B</sup>	Purée pomme fruits rouges	Pancake	Poire	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Taboulé libanais : boulgour, concombre, tomate, orange / Salade italienne : pâtes, tomate, poivron / Parmentier Saint Germain : pois cassés, julienne de légumes, origan, p. de terre

**Ansamble**

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menu validé  
en commission menu

<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison


<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019

SEMAINE DU GOUT ET DES COULEURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté de lentilles corail	Betteraves vinaigrette de framboise		Salade verte vinaigrette	Salade de tortis tricolore
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de canard au potiron <i>(Parmentier de poisson au potiron)</i>	Boulettes de bœuf sauce tomate <i>(omelette sauce tomate)</i>		Colin sauce crème de petits pois	Sauté de porc à l'estragon <i>(œufs brouillés)</i>
	***	P. rissolées		Haricots verts	Pêlé mèle provençal
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Camembert		Rondelé ail et fines herbes	Vache qui rit
DESSERT	Orange	Pomme rouge	Tarte à la pistache	Fromage blanc aux myrtilles	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Menu validé en commission menu

**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison

**B** bio


**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n°42 : du 14 au 18 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte <sup>B</sup>	Salade antillaise		Chou blanc sauce au fromage blanc	Haricots verts vinaigrette <sup>B</sup>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé (poisson)	Colin meunière citron		Paleron de bœuf sauce barbecue (omelette)	Riz façon cantonnais <sup>A</sup>
	Coquillettes	Carottes braisées <sup>B</sup>		Purée de p. de terre <sup>B</sup>	***
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature		Cotentin	Edam
DESSERT	Crème dessert vanille	Kiwi	Pomme	Banane	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivrons rouges et verts, pulco citron, persil / Riz façon cantonnais : riz, omelette, petits-pois, carotte, oignon

Menu validé en commission menu

<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES