

MENUS DE LA SEMAINE 10 du 31 aout au 4 septembre

LUNDI 31	MARDI 1 ^{er}	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Potage de potiron*	Soupe à l'oignons*	Potage de carottes*	Potage de poireaux*	Velouté d'asperge*
Taboulé**	Radis <i>local</i> beurre**	Betterave  vinaigrette	Carotte râpées <i>local</i> dès d'emmental	Concombre  <i>local</i> vinaigrette
Omelette aux champignons <i>Frais</i>	Poisson du jour <i>Frais</i> sauce crustacés	Merguez <i>Frais</i>	Sauté de dinde  à la crème <i>Frais</i>	Paupiette de volaille <i>Frais</i> sauce Normande
Piperade	Cordon bleu de dinde***	Torti +emmental râpé	Pomme noisette	Purée de choux fleurs cuisinée
Yaourt aromatisé 	Carottes persillées 	Edam à la coupe**	Petit suisse sucré*** 	Chanteneige**
Fruit de saison <i>local</i> 	Tomme  à la coupe	Fruit de saison <i>local</i>	Mimolette à la coupe**	Eclair au chocolat
	Semoule au lait		Cocktail de fruit**	

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants.

MENUS DE LA SEMAINE 1 du 7 au 11 septembre

LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Crème de volaille*	Velouté d'asperge*	Potage de cresson*	Potage de légumes*	Potage de tomate*
Radis <i>local</i> beurre	Salade de pâtes**	Melon <i>local</i>	Concombre  <i>local</i> fêta	Rillette de canard + cornichon**
Rôti de veau au jus <i>Frais</i>	Pizza Mozzarella	Escalope de dinde  au jus <i>Frais</i>	Sauté de porc <i>Frais</i> aux pruneaux Cuisse de poulet(s/porc)	Saumon <i>Frais</i> sauce Hollandaise
Carottes  persillées	Salade verte	Gratin de légumes provençal	Macaroni + emmental râpé	Riz blanc 
St Paulin à la coupe**	Yaourt nature sucré	Tomme noire à la coupe**	Rondelet nature**	Cantal à la coupe 
Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison  <i>local</i>	Fromage blanc sucré 	Compote pomme fraise	Fruit de saison <i>local</i>
				

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

MENUS DE LA SEMAINE 2 du 14 au 18 septembre

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Potage de légumes*	Potage de carottes*	Velouté de poireaux*	Crème de volaille*	Velouté d'asperge*
Taboulé  **	Salade verte, croustons maïs <i>local</i>	Salade de tomate <i>local</i> au thon	Betterave vinaigrette  **	Melon <i>local</i>
Omelette au fromage <i>Frais</i>	Poulet/Merguez <i>Frais</i>	Poisson pané	Rôti de porc <i>Frais</i> sauce moutarde Rôti de dinde à la moutarde (s/porc)	Bœuf <i>Frais</i> campagnard Bœuf campagnard (s/porc)
Poêlée ratatouille	Semoule Légumes couscous	Epinard crème 	Lentilles alsacienne Lentilles(s/porc)	Pomme vapeur
Kiri	Petit suisse sucré 	Comté à la coupe  **	Lentilles(s/porc)	Emmental  **
Fruit de saison <i>local</i>	Cocktail de fruits **	Clafoutis aux cerises	Fromage blanc aux fruits	Mousse au chocolat
			Fruit de saison <i>local</i>	

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

MENUS DE LA SEMAINE 3 du 21 au 25 septembre

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Crème de volaille*	Potage de potiron*	Potage St Germain*		Potage de cresson*
Terrine de campagne + cornichon** Mousse de volaille (s/porc)	Pastèque Galopin de veau au jus de veau	Concombre <i>local</i> à la crème		Crêpe au fromage**
Cuisse de poulet 	Haricots verts persillés 	Tomate farcie <i>Frais</i> Tomate farcie (s/porc)	Menu à thème 	Brandade de morue <i>Frais</i>
Gratin de choux fleurs	Bleu à la coupe**	Riz blanc		Salade verte 
Yaourt velouté aux fruits	Crème vanille	Tomme  à la coupe		St Moret
Fruit de saison  <i>local</i>		Compote de pomme  **		Fruit de saison <i>local</i>

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

MENUS DE LA SEMAINE 4 du 28 septembre au 2 octobre

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1er	VENDREDI 2
Potage de légumes*	Crème de bolet*	Potage de tomate*	Potage de potiron*	Potage de poireaux*
Œuf dur Mayonnaise**	Melon <i>local</i>	Champignon <i>local</i> vinaigrette**	Radis <i>local</i> beurre	Tomate <i>local</i> mozzarella ciboulette
Lasagnes chèvre épinard	Poisson <i>Frais</i> meunière	Rôti de bœuf froid <i>Frais</i>	Brochette de dinde  <i>Frais</i>	Chipolatas  Saucisse de volaille(s/porc)
Yaourt vanille 	Poêlée brocolis champignons	Gratin dauphinois	Duo de courgettes  persillées	Petit pois à la française Petit pois(s/porc)
Ananas Frais	Emmental 	Petit suisse sucré	Cantal à la coupe**	Brebis des Pyrénées  à la coupe**
	Compote de pêche**	Fruit de saison  <i>local</i>	Beignet framboise	Crème chocolat

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

MENUS DE LA SEMAINE 5 du 5 au 9 octobre

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Potage de potiron*	Soupe à l'oignons*	Potage de carottes*	Potage de poireaux*	Velouté d'asperge*
Pâté de foie cornichon** <small>Mousse de volaille (s/porc)</small>	Asperge vinaigrette**	Salade de lentilles	Friand au fromage**	Concombre fêt <i>local</i>
Spaghetti à la bolognaise + gruyère	Cordon bleu de dinde <i>Frais</i>	Tarte aux poireaux	Sauté de dinde  à la crème <i>Frais</i>	Filet de merlu sauce crevettes
Yaourt aromatisé 	Carottes persillées	Salade verte 	Gratin de chou-fleur	Purée de pomme de terre 
Fruit de saison <i>local</i>	Tomme  à la coupe	Kiri**	Mimolette à la coupe	Camembert**
	Fruit de saison  <i>local</i>	Fromage blanc sucré	Cocktail de fruits 	Tarte au chocolat
				

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants