

Menu portage domicile



Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés.

Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre	Lundi 29 septembre
Melon fricassée de poulets Petits Suisses Compote	Œufs vinaigrette Gratiné de veau Epinards à la crème Fromage blanc Fruit	Salade Niçoise Parisienne vinaigrette Rôti de dinde sauce Marengo Courgettes provençale Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu Haricots persillés Fromage blanc Biscuit	Tomates vinaigrette Paupiette du pêcheur Pomme de terre à l'anglaise Fromage Flan
Mardi 30 septembre	Mercredi 1er octobre	Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre	Lundi 6 octobre
Endives vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit Biscuit	Concombres vinaigrette Paupiette de veau au paprika Haricots blancs tomates Fromage Compote	Friand Bourguignon Jardinière de légumes Yaourt Fruit	Betterave vinaigrette Couscous végétarien cubes de colin Fromage Fruit	Salade de Lentilles vinaigrette Dos de colin sauce citron Epinards Yaourt Fruits au sirop
Mardi 7 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre	Lundi 13 octobre
Céleri vinaigrette au Ketchup Jambon de dinde sauce moutarde Petits pois Fromage blanc	Crêpe au fromage Rôti de bœuf et son jus Poêlée du sud Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette au Curry Gratin dauphinois Tomates farcies Yaourt Crème dessert	Surimi vinaigrette Quenelle de saumon Coquillettes Petits suisses Fruit	Salade Sawai Brandade de morue Fromage Fruits au sirop
Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre	Lundi 20 octobre
Salade de maïs vinaigrette Medaillon de merlu sauce citron Poêlée de légumes Fromage blanc Glace	Tomates vinaigrette Risotto Rôti de dinde Yaourt Fruit	Pizza Bœuf aux olives Haricots verts Yaourt Fruit	Carottes râpées vinaigrette Ravioli Saumon Fromage Compote	Salade verte vinaigrette boulettes agneau Gratin de choux fleurs Fromage blanc Gratin de choux fleurs



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.

Menu portage domicile



Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés.

Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre	Lundi 27 octobre
Endives vinaigrette Lasagne végétarienne Petits Suisses Compote	Friand Medaillon de merlu Petits pois et carottes Fromage blanc Fruit	Salade PDT/surimi Jambon de dinde sauce marengo Petits pois Fromage Fruit	Pamplemousse Saumonette Carottes crème Yaourt Biscuit	Surimi vinaigrette Fricadelle Cœurs de blé Fromage blanc Crème dessert
Mardi 28 octobre	Mercredi 29 octobre	Jeudi 30 octobre	Vendredi 31 octobre	Lundi 3 novembre
Salade Niçoise Parisienne Gratiné de veau Haricots verts Petits Suisses Fruit	Endives Sauce Cocktail Tomates farcies Haricots blancs tomates Fromage Compote	Macédoine mayonnaise Bœuf aux olives Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Betterave vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Salade de soja vinaigrette Dos de colin Riz pilaf Fromage blanc Flan
Mardi 4 novembre	Mercredi 5 novembre	Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre	Lundi 10 novembre
Céleri mayonnaise Rôti de bœuf Carottes crème Fromage blanc Fruit	Surimi vinaigrette fricassée de poulets Purée Fromage Fruit	Endives vinaigrette Pâtes au fromage Escalope de dinde Yaourt Flan	Œufs vinaigrette Brandade de morue Fromage Fruit	Salade Sawai Paupiette de veau Epinards à la crème Petits Suisses Fruit
Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre	Lundi 17 novembre
FERIE	Salade de Lentilles Filet de lieu Gratin de choux fleurs Yaourt Crème dessert	Cœur de palmier vinaigrette Sauté de dinde Penne regate Petits Suisses Fruit	Concombres vinaigrette Dos de colin Semoule et légumes Fromage Compote	Céleri/carottes vinaigrette Merguez Jardinière de légumes Fromage blanc Biscuit



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.

Menu portage domicile



Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés.

Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre	Lundi 24 novembre
Salade verte vinaigrette Omelette ratatouille riz Fromage Compote	Crêpe au fromage Medaillon de merlu Petits pois et carottes Yaourt Fruit	Salade PDT/surimi vinaigrette Poulet rôti et son jus Haricots plats Fromage Fruit	Céleri mayonnaise Dos de colin Poêlée de légumes Fromage blanc Fruit	Carottes râpées vinaigrette Gratiné de veau Pommes de terre à l'anglaise Yaourt Fruits au sirop
Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre	Lundi 1er décembre
Endives Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit	Concombres vinaigrette Beignet de calamar Purée Fromage Compote	Quiche Bœuf au paprika Petits pois Fromage blanc Fruit	Betterave vinaigrette Omelette Riz pilaf Fromage Fruit	Concombres vinaigrette Dos de colin sauce citron Cœurs de blé Yaourt Flan
Mardi 2 décembre	Mercredi 3 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre	Lundi 8 décembre
Salade Sawai Jambon de dinde Petits pois et carottes Fromage blanc Biscuit	Pâté de campagne* Rôti de bœuf Poêlée du sud Yaourt Fruit	Salade de soja Risotto Saucisse de volaille Yaourt Glace	Macédoine mayonnaise Ravioli Fromage Fruit	Salade Niçoise Paupiette de veau Carottes sautées Petits Suisses Fruit
Mardi 9 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre	Lundi 15 décembre
Salade de maïs vinaigrette Saumonette sauce citron Gratin de brocolis Fromage blanc Flan	Tomates vinaigrette Pâtes fromagère roti de bœuf Yaourt Fruit	Surimi vinaigrette Gratiné de veau PDT rissolées Fromage Fruit	Concombres vinaigrette Quenelle de brochet Purée Fromage Compote	Endives vinaigrette Choux farcis Epinards à la crème Yaourt Biscuit



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.

Menu portage domicile



Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés.

Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre	Lundi 22 décembre
Salade de soja vinaigrette Couscous végétarien Fromage Compote	Pâté de campagne* Filet de merlu sauce nantua Gratin de choux fleurs Yaourt Fruit	Salade de Lentilles Fricadelle sauce marengo Courgettes Fromage Fruit	Pamplemousse Filet de bœuf Haricots persillés Yaourt Biscuit	Repas de Noël
Mardi 23 décembre	Mercredi 24 décembre	Jeudi 25 décembre	Vendredi 26 décembre	Lundi 29 décembre
Carottes rapées vinaigrette Risotto Rôti de dinde Fromage blanc Fruit	Céleri vinaigrette Brandade de morue Fromage Compote	FERIE œufs mayonnaise Bourguignon petits pois yaourt	Betteraves lasagne végétarienne Petits Suisses Fruit	Salade verte vinaigrette Dos de colin Pommes de terre à l'anglaise Yaourt Flan
Mardi 30 décembre	Mercredi 31 décembre	Jeudi 1er janvier	Vendredi 2 janvier	Lundi 5 janvier
Salade composée vinaigrette Fricassé de porc sauce aigre douce Gratin de courgettes Fromage blanc Biscuit	Pizza Rôti de bœuf Haricots persillés Yaourt Fruit	FERIE Carottes rapées Rôti de dinde Haricots persillés Fromage blanc	Champignons à la grecque Omelette au fromage Pommes de terre à l'anglaise Fromage Fruit	Salade de maïs vinaigrette Paupiette du pêcheur Choux fleurs Fromage blanc Fruit
Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier	Lundi 12 janvier
Carottes rapées vinaigrette Pâtes fromagère Gratiné de bœuf Yaourt fruit	Salade de lentilles Bœuf aux olives Petits pois Fromage Cocktail de fruit	Cœur de palmier vinaigrette Fricassée de poulets Purée Fromage Fruit	Concombres vinaigrette calamars Riz pilaf Fromage Compote	Endives vinaigrette Medaillon de merlu Gratin de brocolis Yaourt Biscuit



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.