





































Semaine du 3 au 7 septembre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre  vinaigrette maison</p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Coquillettes sauce cocktail </p> <p>Betteraves vinaigrette</p>	<p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)</p> <p>Salade bléodor (blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire)</p> <p>Fenouil émincé vinaigrette</p> <p>Saucisson à l'ail </p>	<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Salade mixte panachée (salade emmental, tomate, œuf, persil)</p> <p>Délice du soleil (aubergine, oignon, ail, huile d'olive, crème liquide, tomate, chèvre)</p> <p>Taboulé</p>	<p>Duo de pastèque  et tomate</p> <p>Nid de céleri et radis</p> <p>Œufs durs mayonnaise </p> <p>Salade de riz  (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p>	<p>Pâté de foie </p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Tarte flamande  (pâte feuilletée, poireaux, béchamel)</p> <p>Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda)</p>
<p>Emincé de dinde basquaise </p> <p>Filet de lieu à la crème de persil</p>	<p>Omelette </p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p>	<p>Macaroni  au cheddar et jambon</p> <p>Galopin de veau grillé</p>	<p>Sauté de bœuf mironton </p> <p>Poulet Kedjenou </p>	<p>Pavé de colin sauce safranée</p> <p>Rôti de porc sauce charcutière</p>
<p>Riz créole</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Choux-fleurs persillés</p> <p>Polenta au beurre</p>	<p>Macaroni</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Courgettes saveur du midi</p> <p>Lentilles</p>	<p>Ratatouille et semoule</p> <p>Semoule</p>
<p>Emmental Saint-Paulin Fraidou</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Rondelé aux poivres de Madagascar</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Camembert Brie Cotentin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fondu Président</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Petit moulé</p> <p>Croûte noire</p>
<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Compote de poires</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremets au chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Pomme gourmande</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>Smoothie banane & fraise </p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Duo de mousses au chocolat </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Gâteau marbré </p> <p>Barre bretonne </p> <p>Neige aux myrtilles </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de fruits</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Bâtonnet de glace à la vanille </p> <p>Compotée de rhubarbe meringuée</p>
<p>Plats préférés </p>	<p>Innovation culinaire </p>	<p>Recettes développement durable </p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p>	

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 10 au 14 septembre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves ✨ sauce crémeuse</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Galantine de volaille</p> <p>Concombre guyanais  (concombre, ail, surimi, piment doux, jus de citron)</p>	<p>Soupe andalouse ✨</p> <p>Pâté de campagne </p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Duo de choux blanc et rouge</p>	<p>Tartare de tomates et maïs </p> <p>Salade du maraîcher (batavia, concombre, champignons, tomates)</p> <p>Cake aux deux fromages </p> <p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)</p>	<p>Taboulé méridional (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</p> <p>Salade de lentilles vinaigrette terroir (lentille, oignons, persil)</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Salade chinoise ✨ (soja, concombre, épaule, salade)</p> <p>Coleslaw (chou blanc, carotte)</p> <p>Saucisson à l'ail </p>
<p>Saucisse fumée</p> <p>Sauté de dinde à la provençale</p>	<p>Rôti de veau</p> <p>Beignets de calamars </p>	<p>Chili con carne </p> <p>Moules gratinées</p>	<p>Poulet sauce poulette</p> <p>Jambon sauce Madère</p>	<p>Filet de colin sauce crème citron</p> <p>Œufs gratinés au thym et aux oignons </p>
<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Côtes de blettes arrabiata</p>	<p>Carottes laquées ✨</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p>	<p>Riz créole</p> <p>Pèle-mêle provençal</p>	<p>Petits pois</p> <p>Boullgour pilaf</p>	<p>Epinards à la béchamel</p> <p>Torti</p>
<p>Coulommiers Tomme blanche Fondu Président Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Mimolette Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Mimolette Edam Petit moulé Yaourt nature sucré</p>	<p>Fraidou Rondelé nature Edam Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc Brie Cotentin Yaourt nature sucré</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Cake au miel</p> <p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Fromage blanc touche de kiwi</p>	<p>Cake à la noix de coco</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Neige aux myrtilles ✨</p>	<p>Smoothie vanille </p> <p>Entremets au caramel</p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Gâteau aux cerises ✨</p> <p>Stracciatella </p>	<p>Pêche au sirop</p> <p>Ananas et caramel au lait ✨</p> <p>Barre bretonne </p> <p>Corbeille de fruits</p>

Plats préférés 

Innovation culinaire ✨
















Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine




Semaine du 17 au 21 septembre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œufs durs mayonnaise </p> <p>Saucisson à l'ail </p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade verte</p>	<p>Dips de carottes </p> <p>sauce aneth</p> <p>Tomates sauce fruits rouges  <i>(recette Michel Sarrau)</i></p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Salade Corinne <i>(riz, épaule, maïs)</i></p>	<p>Concombre </p> <p>vinaigrette maison</p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Nid de macédoine et œuf</p> <p>Taboulé méridional <i>(semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</i></p>	<p>Coquillettes </p> <p>sauce cocktail</p> <p>Maïs aux deux poivrons</p> <p>Assiette de crudités <i>(carotte, céleri, tomate, salade)</i></p> <p>Salade impériale <i>(batavia, carottes, pommes, olives noires)</i></p>	<p>Duo de choux blanc et rouge</p> <p>Salade Rochelle <i>(céleri rave, ananas, pomme, radis)</i></p> <p>Smoothie à la betterave </p> <p>Pâté de foie </p>
<p>Blé à l'andalouse </p> <p>Filet de lieu à l'américaine</p>	<p>Echine de porc demi-sel</p> <p>Croquettes de poisson à l'ail </p>	<p>Sauté de bœuf en estouffade</p> <p>Tarte à l'oignon </p>	<p>Nuggets de volaille </p> <p>Pavé de lieu sauce crème</p>	<p>Colin en écailles d'agrumes</p> <p>Omelette aux fines herbes </p>
<p>Blé</p> <p>Brocolis</p>	<p>Lentilles</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Duo de courgettes et pommes de terre</p> <p>Purée de pommes de terre <i>Salade verte</i></p>	<p>Epinards à la béchamel</p> <p>Riz créole</p>	<p>Semoule</p> <p>Haricots verts</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré Coulommiers Vache qui rit</p>	<p>Cotentin</p> <p>Petit moulé Emmental Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Fromy Mimolette Yaourt nature sucré</p>	<p>Gouda</p> <p>Saint-Paulin Fraidou Yaourt nature sucré</p>	<p>Carré de l'Est</p> <p>Brie Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré</p>
<p>Salade de fruits</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremets au citron</p> <p>Mousse chocolat au lait </p>	<p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Barre bretonne </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Mini-choux </p> <p>à la vanille et chocolat</p> <p>Gaufre fantasia </p> <p>Compotée de rhubarbe meringuée</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Cake au miel </p> <p>Liégeois au café</p> <p>Panna cotta noix de coco </p>	<p>Bâtonnet de glace </p> <p>à la vanille</p> <p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse aux speculoos</p>

Plats préférés 
























Innovation culinaire 
 Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 



Semaine du 24 au 28 septembre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre  vinaigrette maison</p> <p>Salade de radis</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Salade de riz  (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p>	<p>Pizza au fromage </p> <p>Taboulé</p> <p>Pain de légumes</p> <p>Courgettes râpées  mozzarella</p>	<p>Iceberg à la vinaigrette au caramel</p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Rillettes de sardines à la tomate</p>	<p>Duo de pastèque  et tomate</p> <p>Salade au brie aux raisins</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Salade de papillons  au pistou</p>	<p>Pâté de campagne </p> <p>Œufs durs sauce cocktail </p> <p>Houmous et mouillettes  (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)</p> <p>Salade Rochelle (céleri rave, ananas, pomme, radis)</p>
<p>Ravioli à la volaille </p> <p>Gratin de la mer</p>	<p>Jambon braisé</p> <p>Duo de poissons</p>	<p>Boulettes à l'agneau</p> <p>Omelette </p>	<p>Sauté de bœuf bobotie </p> <p>Nuggets de poisson </p>	<p>Pavé de colin  à la basquaise</p> <p>Rissolette de veau sauce champignons</p>
<p>Julienne de légumes</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Salade verte</p>	<p>Légumes au bouillon de cassis</p> <p>Farfalle saveur du midi</p>	<p>Purée violette</p> <p>Pommes de terre en robe des champs</p>	<p>Petits pois</p> <p>Boullgour aux petits légumes</p>	<p>Riz de grand-mère</p> <p>Epinards à la béchamel</p>
<p>Fondu Président</p> <p>Fraidou</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Emmental</p> <p>Croûte noire</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Croûte noire</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Brie</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Mimolette</p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Mousse au cacao</p> <p>Entremets au caramel</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Madeleine longue</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Gâteau yaourt  et aux pommes</p> <p>Crème fouettée aux fruits</p>	<p>Banane au four</p> <p>Compote de pommes et cassis</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse aux Petits Beurre</p>	<p>Gâteau marbré </p> <p>Barre bretonne </p> <p>Fromage blanc touche de kiwi</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de poires</p> <p>Smoothie aux abricots  et pommes</p> <p>Mousse au nougat</p>
<p>Plats préférés </p>	<p>Innovation culinaire </p>	<p>Recettes développement durable </p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p>	

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 01 au 05 octobre 2018 - Déjeuner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge sauce mangue <i>(recette Michel Sarrau)</i> Salade Rochelle <i>(céleri rave, ananas, pomme, radis)</i> Taboulé aux courgettes & amandes Saucisson à l'ail	Salade verte aux croûtons Tomate vinaigrette Délice du soleil <i>(aubergine, oignon, ail, huile d'olive, crème liquide, tomate, chèvre)</i> Salade de lentilles vinaigrette terroir <i>(lentille, oignons, persil)</i>	Betteraves sauce crémeuse Caviar de carottes au miel et cumin Carrousel de crudités Salade méditerranéenne <i>(semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</i>	Céleri rémoulade Salade so british <i>(chou, fenouil, raisins, pomme granny, carotte, fromage blanc, mayonnaise, sauce Worcestershire)</i> Pâté de foie Pizza au fromage	Salade de riz <i>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</i> Houmous et mouillettes <i>(pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)</i> Salade d'endives Salade au brie aux raisins
Omelette Côte de porc	Steak haché Filet de lieu sauce dieppoise	Palette de porc sauce diable Fajitas volaille	Rôti de veau Tortellini sauce bleu	Colin pané et quartier de citron Tajine de poulet aux dattes
Ratatouille Riz créole	Frites Choux-fleurs persillés	Haricots verts flageolets Flageolets à la crème	Coquillettes Fondue de poireaux	Courgettes saveur du midi Semoule
Saint-Paulin Edam Fraidou Yaourt nature sucré	Cotentin Rondelé ail et fines herbes Carré de l'Est Yaourt nature sucré	Petits suisses sucrés Yaourt nature sucré Emmental Fraidou	Camembert Tomme blanche Fondu Président Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Gouda Petit moulé
Gâteau au chocolat Moelleux au caramel Flan à la vanille Corbeille de fruits	Compote de pommes Cake au citron Corbeille de fruits Smoothie vanille	Corbeille de fruits Gâteau de semoule Entremets au caramel et poire Pavlova	Petit pot vanille fraise Corbeille de fruits Moelleux aux pommes et speculoos Salade de fruits	Corbeille de fruits Compote de fruits mélangés Entremets au chocolat Fromage blanc au sirop de cassis

Plats préférés

Innovation culinaire
 Recettes développement durable
 Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Recettes d'ici et d'ailleurs



Semaine du 08 au 12 octobre 2018 - Déjeuner

Tous fous du goût - Mystère en cuisine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux-fleurs au curry ✨ Mousse aux poivrons et croûtons Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil) Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)	Œufs lilas betterave ✨ Assiette de charcuteries ♡ Soupe andalouse ✨ Taboulé boulgour ✨ aux petits légumes	Iceberg vinaigrette aux fruits rouges Salade de radis Salade méditerranéenne (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) Velouté de carotte coco et curcuma	Rémoulade mystère ✨ Tarte fine pissaladière ✨ Aioli 🌍 aux légumes croquants Coquillettes sauce cocktail ♡	Carottes et pommes râpées ✨ Concombre 🌿 vinaigrette maison Salade de riz ♡ (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Cornet de jambon à la parisienne (jambon, macédoine, tomate, mayonnaise)
Poulet rôti Accras de morue 🌍	Torti houmous végétarien 🌿 Pain de viande feuilleté ✨	Galette de pommes de terre ✨ (recette Michel Sarran) Papillote de lieu aux raisins confits Purée de légumes	Boeuf façon p'tit déj ✨ Nuggets de blé 🌿	Colin sauce abricots ✨ Rôti de dinde à l'estragon
Riz pilaf curcuma citronnelle ✨ Carottes chapelure et lardons ✨ (recette Michel Sarran) ✨	Courgettes saveur orientalee Torti	Lentilles	Petits pois Purée de pommes de terre	Semoule infusion menthe cannelle ✨ Légumes tajine ✨
Fromage blanc Edam Petit moulé Yaourt nature sucré	Gouda Emmental Chantilly au bleu sur croûton (recette Michel Sarran) Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Carré de l'Est Cotentin	Fraidou Petit moulé ail et fines herbes Coulommiers Yaourt nature sucré	Brie Coulommiers Fondu Président Yaourt nature sucré
Poire et fondue chocolat ✨ Cake à la noix de coco Corbeille de fruits Mousse aux speculoos	Corbeille de fruits Banana bread 🌍 Barre bretonne ♡ Panna cotta au caramel 🌍	Compote pom'cherry ✨ Méli-mélo aux fruits exotiques Cake aux deux amandes ♡ Corbeille de fruits	Pain perdu à la rhubarbe Brownies ♡ Corbeille de fruits Entremets au citron	Comme un oeuf au plat ✨ Œufs en neige ✨ pop corn caramel Corbeille de fruits Compote de pommes et bananes

Plats préférés



Innovation culinaire



Recettes développement durable






























Recettes d'ici et d'ailleurs



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine





















Semaine du 15 au 19 octobre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tartare  de tomates et maïs</p> <p>Chou rouge sauce mangue <i>(recette Michel Sarran)</i></p> <p>Pâté de foie </p> <p>Salade de cocos aux herbes</p>	<p>Salade de papillons </p> <p>Salade de blé à la parisienne <i>(blé, tomate, emmental, jambon, persil)</i></p> <p>Salade douceur <i>(carottes, frisée, betterave, chou blanc)</i></p> <p>Salade mixte panachée <i>(salade emmental, tomate, œuf, persil)</i></p>	<p>Dips de carottes  sauce aneth</p> <p>Aïoli aux légumes  croquants</p> <p>Rillettes de sardines à la tomate</p> <p>Salade de riz  <i>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</i></p>	<p>Smoothie au céleri  et ketchup</p> <p>Mousse de tomate et fromage frais</p> <p>Salade croquante <i>(pomme, concombre, poivron vert, banane, emmental, tomate)</i></p> <p>Salade de pommes de terre <i>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</i></p>	<p>Salade verte</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Assiette de charcuteries </p> <p>Salade de maïs <i>(maïs, tomate, salade, persil)</i></p>
<p>Saumonette sauce citron</p> <p>Saucisse fumée </p>	<p>Bœuf bourguignon </p> <p>Cordon bleu </p>	<p>Fajitas volaille </p> <p>Filet de poisson  à la tunisienne</p>	<p>Gratin de Macaroni  au jambon</p> <p>Rôti de dinde au jus</p>	<p>Filet de lieu au pistou </p> <p>Œufs gratinés au thym et aux oignons</p>
<p>Riz de grand-mère</p> <p>Pèle-mêle provençal</p>	<p>Printanière de légumes</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Courgettes Mexique </p> <p>Semoule</p>	<p>Macaroni</p> <p>Duo de haricots verts et beurre</p>	<p>Epinards à la crème</p> <p>Boullgour pilaf</p>
<p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Petit moulé ail et fines herbes Coulommiers</p>	<p>Edam Saint-Paulin Fraidou Yaourt nature sucré</p>	<p>Carré de l'Est Brie Cotentin Yaourt nature sucré</p>	<p>Fondu Président Rondelé nature Camembert Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés Bleu Gouda Yaourt nature sucré</p>
<p>Compote de pommes</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Bâtonnet de glacea à la vanille </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Palmiers</p> <p>Panna cotta au chocolat </p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Gâteau à la framboise </p>	<p>Salade de fruits</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de poires</p> <p>Neige aux myrtilles </p>	<p>Moelleux aux pommes  et speculoos</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse au pain d'épices</p>
<p>Plats préférés </p>	<p>Innovation culinaire </p>	<p>Recettes développement durable </p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p>	

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 22 au 26 octobre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage à la paysanne (poireaux, pomme de terre, oignons, crème, courgettes, carottes)</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Salade verte aux croûtons</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Penne du soleil  (penne, jambon, fromage blanc, mayonnaise, curry, miel)</p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p>Tartare de tomates et maïs </p> <p>Salade douceour (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p> <p>Tourte  aux petits légumes</p>	<p>Iceberg vinaigrette orientale</p> <p>Salade de chou à l'indienne  (chou blanc, noix de coco, curry)</p> <p>Houmous et mouillettes  (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)</p>	<p>Saucisson à l'ail </p> <p>Œufs durs sauce cocktail </p> <p>Salade d'endives</p>
<p>Penne romagnola </p> <p>Omelette </p>	<p>Merguez </p> <p>Filet de merlu à l'oseille</p>	<p>Paëlla aux poissons </p> <p>Poulet sauce poulette</p>	<p>Nuggets de volaille </p> <p>Duo de poissons</p>	<p>Pavé de colin sauce Nantua </p> <p>Hachis Parmentier </p>
<p>Penne</p> <p>Méli-Mélo caldoche</p>	<p>Légumes tajine </p> <p>Semoule berbère</p>	<p>Riz créole</p> <p>Petits pois</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Blé</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fondue de poireaux</p>
<p>Cotentin</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Camembert</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Gouda Mimolette</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fraidou</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Mousse chocolat au lait </p>	<p>Cake au citron</p> <p>Barre bretonne </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Compote de poires</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Smoothie vanille </p> <p>Smoothie ananas</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compotée de rhubarbe meringuée</p> <p>Mousse aux speculoos</p>

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 











Recettes d'ici et d'ailleurs 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



Semaine du 29 octobre au 02 novembre 2018 - Déjeuner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Choux-fleurs sauce aurore</p> <p>Salade de pâtes  et sauce andalouse <i>(recette Michel Sarrau)</i></p>	<p>Salade chouidou  <i>(chou rouge râpé, raisin de Corinthe, vinaigrette au sirop de cassis)</i></p> <p>Salade verte au maïs</p> <p>Salade de pommes de terre <i>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</i></p>	<p>Rillettes à la sardine</p> <p>Roulade aux olives</p> <p>Concombre à la pékinoise  <i>(concombre, ciboulette, carotte, radis, gingembre, sauce soja, sauce nuoc nam)</i></p>	<p>Iceberg à la vinaigrette du terroir</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Taboulé méridional <i>(semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</i></p>	<p>Potage de légumes mijotés</p> <p>Dips de carottes et céleri  sauce aneth</p> <p>Saucisson à l'ail </p>
<p>Poulet à l'américaine </p> <p>Côte de porc sauce poire</p>	<p>Pain de viande feuilleté </p> <p>Filet de colin sauce à l'orange</p>	<p>Croque-monsieur</p> <p>Accras de morue </p>	<p>Omelette  aux pommes de terre</p> <p>Rôti de dinde au jus</p>	<p>Spaghetti au thon à la provençale</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate Lasagnes au saumon</p>
<p>Riz créole</p> <p>Poireaux gratinés</p>	<p>Haricots beurre en persillade</p> <p>Boulgour pilaf</p>	<p>Salade verte</p> <p>Poêlée aux légumes Polenta au beurre</p>	<p>Pèle-mêle provençal</p> <p>Pommes à la fleur de thym</p>	<p>Spaghetti</p> <p>Courgettes saveur du jardin</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Camembert</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Saint-Paulin</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Pomme au four</p> <p>Barre bretonne </p>	<p>Cake aux chocolats blanc et noir </p> <p>Roulé aux abricots</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Flan au chocolat </p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Ananas sirop épicé </p> <p>Compote de pommes</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremets au caramel</p> <p>Gaufre fantasia </p>

Plats préférés 

Innovation culinaire 
Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

