

Menus de la Semaine du 2 au 6 juillet 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Bœuf braisé </p> <p>Carottes et blé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Melon charentais </p> <p>Marmite de poisson Sauce orientale</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Rillettes de sardine et céleri</p> <p>Saucisse de Strasbourg OU saucisse de volaille</p> <p>Lentilles</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Emincé de dinde kebab</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Croustillants de poisson</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petits suisses</p> <p>Glace fusée framboise ananas orange</p>
<p>Pain croc'lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscuit</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Pain confiture</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Gaufre au sucre</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Crème de marron</p> <p>Sirop</p>

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits








SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 9 au 13 juillet 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque </p> <p>Aiguillette de poulet sauce basquaise</p> <p>Penne </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Tortis potiron ca et mozzarella (plat végétarien) </p> <p>Camembert</p> <p>Lacté chocolat</p>	<p>Tortilla à la tomate</p> <p>Chili con carn</p> <p>Edam</p> <p>Crème Caramel</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons Ou Pâté de volaille et cornichons</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Mimolette </p> <p>Fruit</p>	<p>PIQUE-NIQUE</p> <p>Viennoiserie glace sirop</p>
<p>Petit beurre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Lait fraise</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait chocolaté</p>	<p>Pain /crème de gruyère</p> <p>Fruit de saison </p>	

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

hkh

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 16 au 20 juillet 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de Surimi	Salade iceberg 	Taboulé	Melon 	Salade de tomates 
Estouffade de bœuf à la provençale 	Œufs durs mayonnaise	Cuisse de poulet bio épicé 	Spaghettini carbonara au jambon de dinde	Poisson pané et citron
Haricots verts	Salade de pommes de terre	Epinards à la béchamel	Camembert	Ratatouille semoule
Saint paulin 	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Fruit 	Edam
Fruit	Glace petit pot chocolat	Beignet aux pommes		Compote pomme banane
Gaufre au sucre Jus de fruits	Céréales Fruit de saison  Lait	Pain et compote Sirop	Pain et barre de chocolat Yaourt à boire	Pain & confiture Fruit de saison

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 23 au 27 juillet 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon </p> <p> Sauté de bœuf au curry</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gaufre</p> <p>Pain viennois & miel Jus de fruit</p>	<p> Concombre Tzatziki</p> <p>Moelleux de poulet sauce tomate</p> <p>Coquillettes </p> <p>Cantal </p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Pain & pâte à tartiner Sirop</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental</p> <p>Lacté vanille</p> <p>Petit beurre Fruit de saison Lait fraise</p>	<p>Macédoine au poulet mayonnaise</p> <p>Tarte au légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Munster</p> <p>Fromage blanc à la crème de marron</p> <p>Pain confiture Sirop</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Filet de poisson meunière et citron</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit </p> <p>Madeleine Fruit de saison  Fromage blanc</p>

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 30 juillet au 3 août 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette 	Saucisson à l'ail Ou Galantine de volaille	Salade de farfalles	Salade verte 	Salade d'avocat et cœur de palmier
Cordon bleu	Sauté de veau marenço	Poisson pané et citron	Rôti de porc au jus Ou Rôti de dinde au jus	Filet de merlu sauce tomate
Ratatouille et blé	Semoule	Haricots beurre	Pommes sautées	Purée de légumes
Brie	Fromage frais sucré	Saint-Paulin	Pont l'évêque	Petits suisses
Liégeois chocolat	Fruit 	Fruit	Donut's	Tarte noix de coco
Pain au lait et chocolat Sirop	Pain croc'lait Fruit 	Quatre-quarts Yaourt nature sucré	Pain & pâte à tartiner Jus d'orange	Biscuits Fruit de saison Yaourt à boire

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 6 au 10 août 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque </p> <p>Cuisse de Poulet bio </p> <p>Semoule</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Radis beurre </p> <p>Tortis potiron carottes et mozzarella (plat végétarien) </p> <p>Camembert</p> <p>Lacté chocolat</p>	<p>Salade verte </p> <p>Vinaigrette balsamique</p> <p>Burger de veau au jus</p> <p>Penne </p> <p>Edam</p> <p>Fruit </p>	<p>Pâté de campagne et cornichons Ou Pâté de volaille et cornichons</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons </p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Mimolette </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Fish and potatoes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Glace</p>
<p>Pain croc'lait</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Biscuit</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Pain confiture</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gaufre au sucre</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Crème de marron</p> <p>Sirop</p>

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 13 au 17 août 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de surimi	Salade iceberg 		Melon 	Salade de riz arlequin
Sauté de porc Ou Sauté de dinde	Œufs durs mayonnaise	FERIE	Tortis 3 couleurs carbonara au jambon de dinde	Croquette de poisson sauce tartare
Haricots verts	Salade de pommes de terre		Camembert	Epinards à la béchamel
Saint Paulin	Yaourt aromatisé		Glace	Yaourt nature sucré
	Tarte citron			
				
Pain et barre de chocolat Lait fraise	Madeleine Fruit de saison Sirop		Biscuit Fruit de saison  Fromage blanc	Pain /crème de gruyère Fruit de saison

GOUTER



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 20 au 24 août 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Concombre Tzatziki	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Salade verte et tomate
Bœuf braisé 	Moelleux de poulet sauce tomate	Tarte aux légumes	Filet de hoki sauce citron	Cheese burger
Courgettes	Riz	Salade verte 	Coquillettes 	Pomme sautées
Coulommiers	Tomme noire	Emmental	Yaourt nature sucré	Camembert
Gaufre	Compote pomme banane	Lacté vanille	Fruit 	Glace
Viennoiserie Jus de fruits	Pain et confiture Fruit de saison 	Céréales Fruit de saison Lait	Pain et barre de chocolat Lait fraise	Pain & pâte de fruit Sirop

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 27 au 31 août 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette 	Pâté de campagne et cornichon Ou Pâté de volaille et cornichons	Farfalles sauce tomate	Salade verte 	Salade coleslaw
Cordon bleu	Pâté de volaille et cornichons	Filet de poisson meunière et citron	Sauté de porc Ou Sauté de dinde	Poisson frais sauce californienne
Ratatouille et blé	Sauté de veau marenge	Brocolis	Frites	Haricots verts
Brie	Semoule	Saint-Paulin	Petit Louis	Yaourt nature sucré
Liégeois chocolat	Fromage frais sucré	Fruit 	Compote pomme fraise	Donuts
Pain viennois & miel Lait chocolat	Petit beurre Fruit de saison Yaourt à boire	Pain & pâte à tartiner Jus d'orange	Pain confiture Sirop	Viennoiserie glace sirop

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE