

	LUNDI 02/09/2024	REPAS VEGETARIEN MARDI 03/09/2024	MERCREDI 04/09/2024	JEUDI 05/09/2024	VENREDI 06/09/2024	SAMEDI 07/09/2024	DIMANCHE 08/09/2024
Déjeuner							
Entrée				Melon	Pommes de terre façon piémontaise		
Constantes				Rillettes cornichons	Concombres tomates et maïs vinaigrette		
				Betteraves nature	Salade fraîcheur		
				Entrée du jour	Entrée du jour		
Plat protidique				Palette de porc à la dijonnaise	Gratiné de poisson au fromage		
Constantes				Omelette nature	Rôti de dinde à l'estragon		
				Cordon bleu de volaille	Pintade rôtie au jus		
				Plat du jour	Plat du jour		
Accompagnement				Coquillettes	Epinards branche HVE à la crème		
Constantes				Haricots beurre	Semoule		
				Gratin dauphinois	Pommes roosties		
				Garniture du chef	Garniture du chef		
Produit laitier				Cantafrais	Edam portion		
				Petit suisse sucré	Fromage blanc aromatisé aux fruits		
Dessert				Crème dessert vanille	Cake pépites de chocolat		
				Compote de pommes HVE	Fruit frais		
				Beignet aux pommes	Fromage blanc aromatisé aux fruits		

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidiques Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).





REPAS VEGETARIEN				Hawaï																							
LUNDI 09/09/2024				MARDI 10/09/2024				MERCREDI 11/09/2024				JEUDI 12/09/2024				VENDREDI 13/09/2024				SAMEDI 14/09/2024				DIMANCHE 15/09/2024			
Déjeuner																											
Entrée	Salade chopska				Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette								Salade de riz cocktail (riz tomate ananas crevettes sauce cocktail ciboulette)				Salade César										
	Crêpe au fromage				Emincé bicolore HVE								Pastèque				Œuf dur mayonnaise										
	Tomates nature				Pomelos indiv								Rillettes cornichons				Tomate crevettes sauce cocktail										
	Entrée du jour				Entrée du jour				Entrée du jour				Entrée du jour				Entrée du jour										
Plat protidique	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage (plat complet)				Jambon HVE persillade								Chunk de poulet katsu				Poisson pané et dosette de ketchup										
	Marengo de volaille				Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate								Langue de boeuf sauce piquante				Boulettes de boeuf sauce tomate										
	Poitrine de veau Farci crème d'ail				Bouchées à la reine (plat complet)								Risotto de céleri à la saucisse de volaille (plat complet)				Veau marengo										
	Plat du jour				Plat du jour				Plat du jour				Plat du jour				Plat du jour										
Accompagnement					Duo de carottes jaunes et oranges								Salsa de légumes				Poêlée méridionale										
	Navets braisés				Blé pilaf								Patates douces aux épices				Coquillettes										
	Gratin dauphinois				Salade verte (facultatif)												Semoule										
	Garniture du chef				Garniture du chef				Garniture du chef				Garniture du chef				Garniture du chef										
Produit laitier	Camembert portion				emmental portion								Edam portion				Carré ligueil										
	Fromage blanc sucré				Yaourt sucré				Fromage				Petit suisse sucré				Yaourt aromatisé										
Dessert	Mousse chocolat au lait				Fruit frais								Cake ananas coco				Liégeois chocolat										
	Chou à la vanille				Crème dessert caramel				Dessert du jour				Fruit frais				Cocktail de fruits										
	Fruit frais				Compote de pommes HVE								Tarte bourdaloue				Fromage blanc aromatisé aux fruits										

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidiques Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

salade chopska: concombre, oignons, tomate, cossette, sauce salade

Salade marco polo : mais, poivron, mayonnaise, surimi, tomate, tortis

Salade cesar : tomates, dés de poulet, sauce salade, salade, croutons

	LUNDI 16/09/2024	MARDI 17/09/2024	MERCREDI 18/09/2024	JEUDI 19/09/2024	VENREDI 20/09/2024	SAMEDI 21/09/2024	DIMANCHE 22/09/2024
Déjeuner							
Entrée	<u>Salade de pennes vinaigrette et pesto</u>	<u>Carottes HVE râpées nature</u>		<u>Salade chinoise</u>	<u>Concombres tomates et maïs vinaigrette</u>		
Constantes	Champignons à la grecque	Médailon de surimi mayonnaise		Pâté de campagne nature	Friend au fromage		
	Mousse de foie	Taboulé		Salade sojanade	Salade d'artichauts choux fleurs et tomates		
	Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour		
Plat protidique	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Rôti de porc HVE au jus</u>		<u>Mijotée de légumes crémeuse et boulettes végétales (plat complet)</u>	<u>Marmite de poisson à l'oseille</u>		
Constantes	Paleron de boeuf à l'ancienne	Brandade de poisson (plat complet)		Saucisse de Toulouse HVE	Rôti de dinde moutarde à l'ancienne		
	Haut de cuisse de poulet à l'américaine	Merguez sauce tomate		Emincé de volaille oriental	Saucisse knack nature		
	Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour		
Accompagnement	<u>Petits pois</u>	<u>Semoule</u>			<u>Riz nature</u>		
Constantes	Pommes persillées	Salade verte (facultatif)		Poêlée de légumes	Carottes aux épices		
	Gratin de côtes de blettes	Spaghettis		Pommes duchesse	Poêlée Forestière		
	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef		
Produit laitier	<u>Gouda portion</u>	<u>Mimolette portion</u>		<u>Vache picon</u>	<u>Fraidou</u>		
	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits	Fromage	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré		
Dessert	<u>Dessert lacté chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>		<u>Compote de pommes coing coupelle</u>	<u>Cake marbré</u>		
	Fruit frais	Semoule au lait	Dessert du jour	Novly chocolat	Fruit frais		
	Compote	Crème dessert vanille		Mousse au café	Crème renversée		

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidiques Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade de PUY : lentilles, échalottes

Salade sojanade : germe soja, sauce salade, carottes rapées

	LUNDI 23/09/2024	MARDI 24/09/2024	MERCREDI 25/09/2024	REPAS VEGETARIEN JEUDI 26/09/2024	VENREDI 27/09/2024	SAMEDI 28/09/2024	DIMANCHE 29/09/2024
Déjeuner							
Entrée	<u>Betteraves nature</u>	<u>Salade de pomme de terre niçoise</u>		<u>Melon</u>	<u>Concombres tomates et maïs vinaigrette</u>		
	Salade de pois chiches et feta	Pomelos et sucre		Friand au fromage	Médailon de surimi mayonnaise		
	Choux fleurs vinaigrette	Salade de riz tomates maïs vinaigrette		Choux rouges pommes et raisins	Tomate melon et feta		
Constantes	Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour		
Plat protidique	<u>Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles (plat complet)</u>	<u>Escalope de volaille sauce charcutière</u>		<u>Couscous boulettes de soja</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>		
	Boulettes d'agneau au thym	Nugget's de poisson		Poulet provençale	Curry de porc		
	Escalope de volaille vallée d'auge	Cordon bleu de volaille		Marengo de volaille	Paupiette de dinde au jus		
Constantes	Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour		
Accompagnement		<u>Haricots verts</u>		<u>Semoule</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>		
	Navarin de légumes	Farfalles sauce tomate		Céleri braisé	Courgettes provençale		
	Riz nature	Carottes persillées		Macaronis	Flageolets		
Constantes	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef		
Produit laitier	<u>Saint paulin portion</u>	<u>Chantailou</u>		<u>Camembert portion</u>	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>		
	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Petit suisse sucré	Fromage	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré		
Dessert	<u>Compote pomme fraise</u>	<u>Crème dessert vanille</u>		<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Clafoutis aux fruits</u>		
	Fruit frais	Fruit frais	Dessert du jour	Donut's	Flan nappé caramel		
	Flan parisien	Tarte citron		Fruit frais	Fruit frais		

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidiques Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade de pomme de terre niçoise : echalotte, haricot vert, œuf dur, olives noires, pommes de terres, thon tomates, sauce salade

	LUNDI 30/09/2024	MARDI 01/10/2024	MERCREDI 02/10/2024	REPAS VEGETARIEN JEUDI 03/10/2024	VENREDI 04/10/2024	SAMEDI 05/10/2024	DIMANCHE 06/10/2024
Déjeuner							
Entrée	<u>Salade de pâtes maïs tomates vinaigrette et pesto</u>	<u>Carottes HVE râpées nature</u>		<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Melon</u>		
Constantes	Céleri rémoulade	Cervelas nature		Taboulé	Œuf dur mayonnaise		
	Terrine de poisson mayonnaise	Champignons à la crème		Mousseron de canard	Croisillon au fromage		
	Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour		
Plat protidique	<u>Roti de dinde à la crème</u>	<u>Boulettes de bœuf sauce marenge</u>		<u>Nugget's de blé ketchup</u>	<u>Colin meunière MSC</u>		
Constantes	Moussaka VBF et riz créole (plat complet)	Curry de poisson MSC à l'indienne		Rôti de porc HVE à la moutarde	Paupiette de veau nature		
	Steak haché sauce tomate	Colombo de volaille		Rognons de boeuf sauce poivrade	Côte de porc sauce roquefort		
	Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour		
Accompagnement	<u>Printanière de légumes</u>	<u>Pommes vapeur</u>		<u>Coquillettes</u>	<u>Gratin dauphinois</u>		
Constantes		Panais braisé		Salsifis sauté à l'ail	Piperade		
	Pommes noisettes	Farfalles		Semoule	Poêlée villageoise		
	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef		
Produit laitier	<u>Gouda portion</u>	<u>Brie individuel</u>		<u>Carré ligueil</u>	<u>Vache qui rit</u>		
	Yaourt sucré	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Fromage	Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits		
Dessert	<u>Riz au lait</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>		<u>Fruit frais</u>	<u>Cake au citron</u>		
	Fruit frais	Fruit frais	Dessert du jour	Dessert lacté vanille	Crème dessert caramel		
	Ananas au sirop	Muffin aux raisins		Gâteau basque	Fruit frais		

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidiques Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade de blé à la provençale : brunoise provençales, sauce salade, blé, tomate

	LUNDI 07/10/2024	MARDI 08/10/2024	MERCREDI 09/10/2024	REPAS VEGETARIEN JEUDI 10/10/2024	VENDREDI 11/10/2024	SAMEDI 12/10/2024	DIMANCHE 13/10/2024
Déjeuner							
Entrée	<u>Coleslaw</u>	<u>Salade de pois chiche au cumin</u>		<u>Betteraves nature</u>	<u>Crêpe au fromage</u>		
Constantes	<i>Blé Andalouse</i>	<i>Tomates nature</i>		<i>Salade de pommes de terre au pesto</i>	<i>Céleri rémoulade</i>		
	<i>Brocolis vinaigrette</i>	<i>Taboulé</i>		<u>Mousse de foie</u>	<i>Salade de riz nordique</i>		
	<i>Entrée du jour</i>	<i>Entrée du jour</i>	<i>Entrée du jour</i>	<i>Entrée du jour</i>	<i>Entrée du jour</i>		
Plat protidique	<u>Saucisses aux lentilles (Plat complet)</u>	<u>Normandin de veau sauce barbecue</u>		<u>Dhal de lentilles (plat végété)</u>	<u>Colin pané MSC</u>		
Constantes	<i>Poulet à l'indienne</i>	<i>Dos de colin MSC sauce cressonnette</i>		<u>Jambon HVE sauce oignons</u>	<i>Escalope de volaille moutarde à l'ancienne</i>		
	<i>Poularde sauce suprême</i>	<i>Quenelles de brochet sauce nantua</i>		<u>Saucisse aux choux (plat complet)</u>	<i>Cassolette de moules et poireaux à la crème</i>		
	<i>Plat du jour</i>	<i>Plat du jour</i>	<i>Plat du jour</i>	<i>Plat du jour</i>	<i>Plat du jour</i>		
Accompagnement		<u>Butternuts et carottes</u>		<u>Riz nature</u>	<u>Ratatouille</u>		
Constantes	<i>Poêlée campagnarde</i>	<i>Farfalles</i>		<i>Choux fleurs nature</i>	<i>Pommes vapeur</i>		
	<i>Pommes Grenaille</i>	<i>Gratin de brocolis, choux fleurs, pommes de terre, béchamel</i>			<i>Purée de céleri aux pommes</i>		
	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>		
Produit laitier	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Mimolette portion</u>		<u>Meule du pays de Bray BIO</u>	<u>Rondelé</u>		
	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Petit suisse aux fruits</i>		
Dessert	<u>Beignet chocolat noisette</u>	<u>Fruit frais</u>		<u>Poire au sirop</u>	<u>Gâteaux aux pommes</u>		
	<i>Fruit frais</i>	<i>Crème dessert chocolat</i>	<i>Dessert du jour</i>	<i>Fruit frais</i>	<i>Fromage blanc confiture</i>		
	<i>Chou à la vanille</i>	<i>Paris Brest</i>		<i>Eclair au chocolat</i>	<i>Fruit frais</i>		

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées *Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos*

Plat protidiques *Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus*

Garnitures *Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte*

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Blé Andalouse : œuf, olive, sauce salade, salade, blé, tomate

Salade de pâtes à l'italienne : dés d'épaule, poivron, sauce salade, tomates

Semaine du gout



	Multicolore	Végétarien	Blanc	Orange	Rouge		
	LUNDI 14/10/2024	MARDI 15/10/2024	MERCREDI 16/10/2024	JEUDI 17/10/2024	VENREDI 18/10/2024	SAMEDI 19/10/2024	DIMANCHE 20/10/2024
Déjeuner							
Entrée	Saucisson ail	Haricots verts vinaigrette		Carottes HVE râpées nature	Choux rouges vinaigrette	Cake aux olives	
Constantes	Betteraves nature	Boullgour au thon		Crêpe au fromage	Salade de riz poivrons maïs tomate concombres	Champignons à la grecque	
	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Salade sojanade		Cake aux olives	Terrine de st jacques sauce crème	Carottes HVE râpées nature	
	Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour		
Plat protidique	Rôti de dinde sauce cacao	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)		Saucisse sauce rougail HVE	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé	Gratin de Blettes lardons et jambon (plat complet)	
Constantes	Sauté de porc à l'estragon	Marmite de poisson Alsacienne		Tajine de volaille aux fruits secs	Poitrine de veau Farci forestière	Saumon à l'oseille	
	Boulettes d'agneau au jus	Flammekueche Sans porc		Gratin de Blettes lardons et jambon (plat complet)	Beignets au calamar sauce ketchup		
	Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour		
Accompagnement	Jeunes carottes persillées			Haricots blancs à la tomate	Ratatouille		
Constantes	Coquillettes	Brocolis		Carottes aux épices	Pommes persillées		
	Pommes de terre fondantes	Salade verte (facultatif)			Poêlée campagnarde		
	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef		
Produit laitier	Camembert portion	Petit cotentin Ail et Fines herbes		Mimolette	Chanteneige		
Constantes	Yaourt aromatisé	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Fromage	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé		
Dessert	Compote de pommes banane	Fruit frais		Compote pomme abricot	Cake aux framboises		
Constantes	Fruit frais	Compote de pommes HVE	Dessert du jour	Crème dessert vanille	Fruit frais		
	Tarte abricots	Entremets au chocolat		Fruit frais	Tarte citron		

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

	LUNDI 21/10/2024	MARDI 22/10/2024	MERCREDI 23/10/2024	JEUDI 24/10/2024	VENDREDI 25/10/2024	SAMEDI 26/10/2024	DIMANCHE 27/10/2024
Déjeuner							
Entrée							
Constantes							
Plat protidique							
Constantes							
Accompagnement							
Constantes							
Produit laitier							
Dessert							

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidiques Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade de blé à la provençale : brunoise de légume, sauce salade; tomate

Salade américaine : salade, tomate, maïs, fromage

Salade de riz mexicaine : haricot rouge, maïs, persil, poivron, riz sauce salade, tomate

emince bicolore: carotte rapée, celeri rapée, sauce salade



	REPAS VEGETARIEN						
	LUNDI 28/10/2024	MARDI 29/10/2024	MERCREDI 30/10/2024	JEUDI 31/10/2024	VENDREDI 01/11/2024	SAMEDI 02/11/2024	DIMANCHE 03/11/2024
Déjeuner							
Entrée							
Constantes							
Plat protidique							
Constantes							
Accompagnement							
Constantes							
Produit laitier							
Dessert							

Recette avec du porc
Agriculture biologique
Recette végétarienne

Constantes :
 Entrées : Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos
 Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus
 Garnitures : Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Boulgour à la provençale : brunoise provençale, sauce salade, noulgour
 Salade de quinoa à la menthe : batonnieres de legume, maïs, quinoa, sauce salade tomate

REPAS VEGETARIEN		LUNDI 04/11/2024	MARDI 05/11/2024	MERCREDI 06/11/2024	JEUDI 07/11/2024	VENREDI 08/11/2024	SAMEDI 09/11/2024	DIMANCHE 10/11/2024
Déjeuner								
Entrée	Salade des Champs vinaigrette (Carottes chou fleurs petits pois maïs)		Pommes de terre au thon		Chou blanc vinaigrette	Potage de légumes et pommes de terre		
	Mortadelle		Potage de légumes et pommes de terre		Salade de blé aux p'tits légumes	Œuf dur mayonnaise		
	Salade de pâtes vinaigrette et pesto		Saucisson ail		Sardine à l'huile	Salade russe		
Constantes		Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour	Entrée du jour		
Plat protidique	Couscous boulettes de soja		Gratin de choux fleurs et poisson à la bretonne (plat complet)		Poulet rôti au jus	Colin meunière MSC		
	Rôti de dinde au jus		Quiche lorraine (Plat complet)		Tajine de merguez	Sauté de porc à l'estragon		
	Cordon bleu de volaille		Sauté de volaille à l'aigre douce		Merguez grillées nature	Raviolis VBF (Plat complet)		
Constantes		Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour	Plat du jour		
Accompagnement	Semoule				Pommes noisettes	Farfalles sauce tomate		
	Ratatouille		Salade verte (facultatif)		Printanière de légumes	Fondue de choux verts		
	Haricots verts		Poêlée de légumes		Gratin dauphinois			
Constantes		Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef		
Produit laitier	Fondu président		Camembert portion		Rondelé	emmental portion		
	Fromage blanc sucré		Yaourt velouté aux fruits	Fromage	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé		
Dessert	Compote de pommes banane		Novly chocolat		Fruit frais	Entremet vanille		
	Savarin chantilly		Fruit frais	Dessert du jour	Semoule au lait	Compote pomme fraise		
	Fruit frais		Compote de pêche coupelle		Tarte bourdaloue	Fruit frais		

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :
 Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos
 Plat protidiques Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus
 Garnitures Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).