

Semaine du 02 au 06 Novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Tomate et maïs Concombres à la crème	Carottes râpées Pâté de campagne Salade club	***	Céleri et tomate Salade verte au surimi Tomate au fromage blanc	Betteraves à l'échalote Sardines à l'huile Œufs durs mayonnaise
Hachis parmentier Brandade de morue	Merguez Sauté de porc	***	Steak haché Saucisse de francfort	Filet de hoki pané
Salade verte	Semoule Ratatouille	***	Pommes frites Carottes rondelles	Haricots verts Riz pilaf
Yaourt nature Brie Petit moulé	Carré de l'est Yaourt nature Gouda	***	Yaourt nature Camembert Edam	Chèvre buchette Emmental Yaourt nature
Pêches à la gelée de groseille Madeleine Fruit de saison	Ananas au sirop Fruits de saison Crème dessert au chocolat	***	Compote de pommes Gaufre au sucre glace Fruits de saison	Mousse au chocolat au lait Cocktail de fruits Fruits de saison

Semaine du 09 au 11 Novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Salade aux deux fromages</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Saucisson sec et cornichon</p>	***	<p>Salade du ramoneur</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Potage</p>	<p>Betteraves mimosa</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Melon jaune</p>
<p>Nuggets de poulet</p> <p>Filet de hoki</p>	<p>Gratin de poisson</p> <p>Blanquette de dinde</p>	***	<p>Spaghetti à la bolognaise</p> <p>Filet de colin sauce crème</p>	<p>Beignets de poisson sauce tartare</p>
<p>Semoule</p> <p>Brocolis</p>	<p>Riz pilaf</p> <p>Epinards à la crème</p>	***	<p>Spaghetti</p> <p>Courgettes</p>	<p>Haricots verts</p> <p>Pommes persillées</p>
<p>Yaourt nature</p> <p>Mimolette</p> <p>Petit moulé</p>	<p>Emmental</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Camembert</p>	***	<p>Yaourt nature</p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>St Moret</p>	<p>Edam</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Yaourt nature</p>
<p>Compote de pommes fraises</p> <p>Gaufre au sucre glace</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet chocolat noisette</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Compote de pommes bananes</p>	***	<p>Ananas au sirop</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Eclair au chocolat</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruits de saison</p>

Semaine du 16 au 20 Novembre 2020


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Salade au thon Tomate vinaigrette	Salade verte au maïs Céleris rémoulade Œufs durs mayonnaise	***	Assiette de saucisson sec Salade piémontaise Tomate au fromage blanc	Betteraves râpées et maïs Taboulé Maquereaux à la tomate
Omelette au fromage Sauté de porc au curry	Cordon bleu Sauté de dinde	***	Poissonnette Steak hache sauce tomate	Filet de hoki pané
Carottes rondelles Riz à la sauce tomate	Haricots verts Purée	***	Semoule Piperade	Pâtes Courgettes aux herbes
Yaourt nature Bleu Petit moulé	Laitage Carré de l'Est Gouda	***	Laitage Tomme noire Comté	Croq lait Camembert Laitage
Cocktail de fruits Petit pot de glace Fruit de saison	Gaufre Créole Fruits de saison Compote pomme fraise	***	Paris Brest Fruits de saison Ananas au sirop	Mousse au chocolat Salade de fruits Fruit de saison

Semaine du 23 au 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate au fromage blanc Betteraves et maïs Salade impériale	Potage parmentier Carottes râpées Rillettes pur porc	***	LE JOUR DU VÉGÉ Potage	Concombres à la crème Maïs vinaigrette Salade club
Saucisse de Toulouse Filet de cabillaud sauce crème	Wings de poulet Filet de hoki pané	***	Omelette à l'emmental	Nuggets de poisson
Lentilles Pomme de Terre	Haricots beurre en persillade Pommes rissolées	***	Pomme campagnardes Carottes vichy	Pâtes torsadées Brocolis
Petits Suisses Chèvre Laitage	Cœur de dame Laitage Fromage blanc	***	Laitage	Laitage Cantal Samos
Crème renversée Fruits de saison Poire Belle Hélène	Liégeois au chocolat Eclair au chocolat Compote Pomme Banane	***	Gâteau de riz Fruits de saison	Fruits de saison Flan au caramel Biscuit

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

Semaine du 30 au 04 Décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte au thon Tomates vinaigrettes Potage aux légumes	Carottes râpées Saucisson à l'ail Salade verte au maïs	***	 Concombres à la vinaigrette	Œufs durs mayonnaises Céleris rémoulade Endives à la mimolette
Filet de lieu à la crème Saucisse de Francfort	Pavé de colin à la sauce provençale Sauté de volaille Marengo	***	Pizza au fromage	Beignet de poisson sauce tartare
Epinards à la crème Purée	Pommes sautées Courgettes aux herbes	***	Coquillettes Choux fleurs en gratin	Riz Haricots verts
Laitage Camembert Fondu président	Rouy Laitage Brie	***	Laitage	Petits Suisses Laitage Edam
Compote pomme pêche Fruits de saison Biscuit	Mousse au chocolat Fruits de saison Compote Pomme cassis	***	Abricot à la crème anglaise Fruits de saison	Gaufre Créole Fruits de saison Tarte aux pommes



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

Semaine du 07 au 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade club</p> <p>Betteraves aux pommes</p> <p>Salade verte au jambon</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>***</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Carottes râpées</p>	<p>Choux blancs cocarde</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade d'endives</p>
<p>Escalope de dinde</p> <p>Filet de colin meunière</p>	<p>Nuggets de poisson</p> <p>Steak haché</p>	<p>***</p>	<p>Riz à la mexicaine</p>	<p>Pavé de lieu sauce crème</p> <p>Cordon bleu</p>
<p>Purée</p> <p>Petits pois carottes</p>	<p>Gratin dauphinois</p> <p>Brocolis</p>	<p>***</p>	<p>Riz Créole</p> <p>Carottes à la crème</p>	<p>Haricots verts</p> <p>Macaroni</p>
<p>Cotentin</p> <p>Laitage</p> <p>Coulommiers</p>	<p>Mimolette</p> <p>Laitage</p> <p>Carré de l'Est</p>	<p>***</p>	<p>Laitage</p>	<p>Tomme Noire</p> <p>Laitage</p> <p>Mini babybel</p>
<p>Compote d'ananas</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Ile flotante</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Abricot au sirop</p>	<p>***</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Gâteau au chocolat</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Compote de pomme</p>

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

Semaine du 14 au 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Tomate ciboulette</p>	<p>Potage</p> <p>Taboulé</p> <p>Sardine à l'huile</p>	<p>***</p>	 <p>Repas de Noël</p> 	<p>Mortadelle</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Tomates vinaigrette</p>
<p>Pavé du fromager</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Pavé de cabillaud</p>	<p>***</p>		<p>Sauté de porc aux olives</p> <p>Beignet de calamars</p>
<p>Farfalles</p> <p>Epinards à la crème</p>	<p>Frites</p> <p>Courgettes à la provençale</p>	<p>***</p>		<p>Riz créole</p> <p>Ratatouille</p>
<p>Laitage</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Laitage</p> <p>Fol Epi</p>	<p>***</p>		<p>Croc lait</p> <p>Laitage</p> <p>Gouda</p>
<p>Liégeois au chocolat</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Fromage à la crème de marron</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Madeleine</p>	<p>***</p>		<p>Compote de pommes</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Gaufre fantasia</p>

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

Semaine du 04 au 08 Janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte à la mimolette Carottes râpées Pamplemousse	LE JOUR DU Végé Friand au fromage	***		Potage Pâté de campagne Salade Marco Polo
Moussaka Escalope viennoise	Quiche tomate chèvre	***		Nuggets de poisson
Petits pois à la française Riz pilaf	Haricots verts au beurre Pâtes	***		Carottes rondelles Purée
Yaourt nature Camembert Rondelé aux noix	Yaourt nature	***		Gouda Fondu président Yaourt nature
Gâteau au chocolat Flan au caramel Fruit de saison	Fruits de saison Compote de pommes	***		Beignet aux pommes Fromage blanc crème de marron Fruits de saison

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

Semaine du 11 au 15 Janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pâté de foie Salade aux deux fromages Salade verte au maïs</p>	<p>LE JOUR DU Végé Concombre à la crème</p>	***	<p>Salade verte au surimi Tomate vinaigrette Velouté de carottes</p>	<p>Betteraves en salade Pâté de campagne Salade verte au thon</p>
<p>Hachis parmentier Brandade de morue</p>	Omelette au fromage	***	<p>Pavé de lieu sauce crème Steak haché sauce provençale</p>	<p>Paëlla au poulet Paëlla au poisson</p>
<p>Salade verte</p>	<p>Coquillettes Carottes persillées</p>	***	<p>Frites Courgettes</p>	<p>Haricots verts au beurre Riz pilaf</p>
<p>Yaourt nature Croc lait Edam</p>	Yaourt nature	***	<p>Yaourt nature Camembert Babybel</p>	<p>Cœur de dame Fondu président Yaourt nature</p>
<p>Ananas au sirop Fromage blanc aux fruits Fruit de saison</p>	<p>Cocktail de fruits Fruits de saison</p>	***	<p>Compote de pommes Mousse au chocolat Fruits de saison</p>	<p>Banane à la crème fouettée Compote pomme fraise Fruits de saison</p>

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

Semaine du 18 au 22 Janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div style="border: 1px solid green; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;"> LE JOUR DU </div> Salade verte au maïs	Concombre à la crème Macédoine mayonnaise Potage de légumes	***	Carottes râpées Œufs durs mayonnaise Salade du ramoneur	Céleri rémoulade Potage aux légumes Salade piémontaise
Semoule à l'indienne	Beignet de poisson sauce tartare Sauté de dinde à l'estragon	***	Filet de colin meunière Spaghetti à la bolognaise	Hoki pané et sauce tartare Rôti de porc au jus
Semoule Carottes persillées	Epinards à la crème Frites	***	Courgettes aux herbes Spaghetti	Haricots verts au beurre Riz
Yaourt nature	Camembert Yaourt nature Six de Savoie	***	Yaourt nature Bûchette de chèvre St Moret	Edam Fondu président Yaourt nature
Moelleux au chocolat Fruit de saison	Compote de pommes bananes Fruits de saison Crème dessert au chocolat	***	Pruneaux au sirop Fromage blanc aux fruits Fruits de saison	Eclair au chocolat Yaourt aux fruits Fruits de saison

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