

Semaine du 24 au 28 septembre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poireaux vinaigrette Salade de riz <small>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</small>	Pizza au fromage Courgettes râpées mozzarella	Salade de pâtes au surimi Carottes râpées vinaigrette maison	Pastèque Salade au brie aux raisins	Pâté de campagne Œufs durs sauce cocktail
Ravioli à la volaille Gratin de la mer	Jambon braisé Duo de poissons	Boulettes à l'agneau Omelette	Sauté de bœuf bobotie Nuggets de poisson	Pavé de colin à la basquaise Rissollette de veau sauce champignons
Julienne de légumes Farfalle saveur du midi Salade verte	Haricots verts Haricots blancs à la tomate	Choux de bruxelles Pommes de terre en robe des champs	Petits pois Boullgour aux petits légumes	Riz de grand-mère Epinards à la béchamel
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
Entremets au caramel Corbeille de fruits Madeleine longue	Corbeille de fruits Flan à la vanille Crème fouettée aux fruits	Compote de pommes et cassis Corbeille de fruits Mousse aux Petits Beurre	Barre bretonne Fromage blanc touche de kiwi Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Compote de poires Mousse au nougat

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 24 au 28 septembre 2018 - Diner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri remoulade Saucisson	Emincé de fenouil et tomate Macédoine mayonnaise	friand fromage Duo de concombre et maïs	Cake aux légumes Salade verte aux croûtons	<p>SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS</p> <p>BON APPETIT</p>
Tarte au chèvre & tomate	Poulet yassa	Pain de viande sauce tomate	Palette à la diable	
Carottes à la ciboulette Pommes de terre Salade verte	Riz créole Choux-fleurs persillés	Macaroni au beurre Crumble de légumes	Salade verte Pèle-mêle provençal Purée	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
Corbeille de fruits Fromage blanc au daim Mousse au café	Bâtonnet de glace au chocolat Corbeille de fruits Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits Liégeois à la vanille Riz au lait du Maharajah	Corbeille de fruits Crème aux œufs à la vanille Compote de fruits mélangés	

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

