



# MENUS DEJEUNER

Semaine du 02 au 06 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu de rentrée <i>Sirop de grenadine</i>	VENDREDI
	Radis et beurre ½ sel Tomate  vinaigrette		Pastèque Melon charentais	
Quiche lorraine (lardon )  Tarte au fromage (mozzarella et emmental)	Escalope de dinde sauce basquaise  Boulettes lentilles sarrasin légumes sauce tomate	Rôti de veau  sauce échalote  Omelette nature	Pain pita kebab volaille (tomate , salade verte et sauce façon samouraï)  Pain pita boulettes falafel (tomate , salade verte et sauce façon samouraï)	Hoki  sauce curry  Lasagnes épinards ricotta <b>PLAT COMPLET</b>
Salade verte  vinaigrette	Semoule Carottes  à l'ail	Pomme de terre au jus herbes Purée de brocolis	Pommes noisettes	Tortis  3 couleurs et emmental râpé Courgettes à l'ail
Fromage frais Tartare nature Fromage frais ½ sel		Gouda Edam		Yaourt nature de la ferme de Sigy Yaourt nature brassé
Purée de pomme sans sucre ajouté Purée de pomme fraise sans sucre ajouté	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel Liégeois au chocolat	Fruit de saison au choix	Clafoutis aux poires Eclair parfum chocolat	Corbeille de fruits de saison





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon charentais Pastèque		Tomate  vinaigrette Carottes râpées   sauce fromage blanc herbes	Courgettes râpées ciboulette vinaigrette Salade verte  vinaigrette	
Cuisse de poulet  au jus herbes	Merlu  sauce coco citron vert	Jambon blanc  (porc) et ketchup	Sauté de bœuf  sauce provençale	Curry de porc Francilin à l'indienne
Galette au soja tomate basilic sauce tomate	Galette mexicaine (boulgour, haricots rouge, poivron)	Coquillettes   sauce tomate lentilles façon bolognaise et emmental râpé <b>PLAT COMPLET</b>	Samoussa aux légumes	Blé sauce curry pois chiche épinards et graines de courges <b>PLAT COMPLET</b>
Pomme de terre vapeur Epinards branches sauce béchamel	Riz Beignets de courgettes	Coquillettes   et emmental râpé Haricots verts  jus	Purée pomme de terre Carottes  au jus	Blé safrané Petits pois mijotés
	Yaourt aux fruits Yaourt aromatisé			Cantal Pont l'évêque
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison au choix	Crème à la mangue	Cubes de pêches au sirop	Fruit de saison au choix
Dessert lacté gélifié saveur chocolat		Crème dessert saveur chocolat noisette (praliné)	Purée de pomme sans sucre ajouté	



# MENUS DEJEUNER

Semaine du 16 au 20 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Brocolis aux amandes vinaigrette		Rillettes de thon	Concombre à la crème
	Macédoine mayonnaise		Œufs dur  mayonnaise	Cœurs de palmiers et maïs
Boulette de bœuf  sauce provençale	Cordon bleu de volaille  et sauce ketchup	Saumon frais sauce citron	Sauté de bœuf  sauce paprika persil	Parmentier à la volaille
Boulettes de soja tomate  sauce tomate	Nuggets de blé  et sauce ketchup	Omelette nature  sauce basquaise	Fusilloni   sauce  champignons à la crème  et noisettes	kebab  et purée de pois cassé
			<b>PLAT COMPLET</b>	
Boulgour	Pomme de terre persillée	Blé	Fusilloni   et emmental râpé	Parmentier haché végétal et purée de pois cassé
Jardinière de légumes	Tomate  à la provençale	Courgettes à l'ail	Haricots beurre persillée	
Saint Nectaire		Emmental		
Munster		Saint Paulin		
Compote de pomme pêche allégée en sucre	Yaourt nature   de la Bergerie de Rambouillet	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Beignet chocolat noisette
Compote de pomme allégée en sucre	Yaourt nature de la ferme de Sigy			Beignet aux pommes





# MENUS DEJEUNER

Semaine du 23 au 27 septembre 2024



LES RECETTES VÉGÉTALES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette Radis et beurre ½ sel	Tomate  vinaigrette Salade verte  vinaigrette		
Chili con carné bœuf	Poisson blanc meunière	Colin  sauce crème tomate	Rôti de bœuf  au jus herbes	Emincé de dinde sauce façon orientale
Chili sin carné (égrené végétal)	Pané moelleux au gouda	Frittata de pomme de terre au basilic et chèvre <b>PLAT COMPLET</b>	Boulettes sarrasin lentilles sauce tomate	<b>Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs</b> <b>PLAT COMPLET</b>
Riz	Fidanzati   et emmental râpé Epinards branches à la crème	Pomme de terre vapeur Légumes façon maillot (carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois)	Flageolets au thym Carottes  au jus	Semoule Légumes couscous  au jus
Camembert Edam			Petit fromage frais nature et sucre Petit fromage blanc aux fruits	Yaourt nature   de la ferme de Rambouillet Yaourt aromatisé à la fraise de la ferme de Sigy
Fruit de saison au choix	Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme banane allégé en sucre	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel  Mousse saveur chocolat noir*	Gâteau au citron  Marbré au chocolat	Fruit de saison au choix

\* Présence de gélatine bovine





# MENUS DEJEUNER

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Rillettes de sardines au céleri Terrine de légumes mayonnaise	Œufs dur  mayonnaise Tartine chèvre poivron basilic	
Riz thaï semi-complet sauce bolognaise de canard	Saucisse de Strasbourg (porc) et moutarde dosette  Saucisse soja et blé et moutarde dosette	Rôti de veau  sauce chasseur  Pané blé graine emmental épinards	Rôti de porc  sauce diable  Colin  sauce échalote	Pizza tomate emmental mozzarella
Riz thaï semi-complet sauce butternut carotte ricotta brebis noisette	Lentilles  mijotées Carottes au jus	Boulgour Chou-fleur sauce béchamel	Gnocchettis  et emmental râpé Courgettes à la provençale	Salade verte  vinaigrette
Bûche de chèvre Coulommiers	Gouda Pointe de Brie			Petit fromage frais aux fruits  Fromage blanc
Purée de pomme fraise sans sucre ajouté Purée de pomme poire sans sucre ajouté	Gaufre de Bruxelles et sucre glace Muffin chocolat aux pépites de chocolat	Fruit de saison au choix	Smoothie framboise basilic Compote de pomme allégée en sucre	Corbeille de fruits de saison



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette	Radis beurre ½ sel			
Panais rémoulade aux pommes	Pomelos et sucre			
Duo de colin et saumon sauce citron	Emincé de bœuf sauce tomate	Haché de veau  sauce tomate origan	Sauté de porc Francilin sauce caramel	Moussaka de bœuf et riz
Clafoutis pomme de terre patate douce mozzarella <b>PLAT COMPLET</b>	Emincé blé pois chiche sauce tomate	Finger céréales soja	Omelette nature	Moussaka végétarienne
Pomme de terre persillée	Semoule	Fidanzati Et emmental râpé	Haricots verts au jus	
Brocolis au curry		Petits pois mijotés		
		Carré Saint Paulin	Yaourt aromatisé Petit fromage frais nature	Munster Cantal
Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel Dessert lacté flan saveur chocolat	Fruit de saison au choix	Corbeille de fruits de saison	Cake au daim Tarte au flan	Fruit de saison au choix





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade d'endives vinaigrette agrumes cannelle Salade verte  vinaigrette	Tartinable de haricots rouges épices mexicaines Cake paprika poivron tomate		
Hoki  sauce épices douces  Parmentier égrené végétal <b>PLAT COMPLET</b>	Sauté de dinde  sauce pomme curry crémée  Galette mexicaine (boulgour, haricots rouge, poivron)	Rôti de bœuf  sauce tomate  Boulette sarrasin lentilles sauce tomate	Cordon bleu de volaille  Nuggets de blé sauce fromage blanc menthe et épices kebab	Boulettes de bœuf  sauce provençale  Pennes   sauce pois chiche épinard tandoori et pois chiche rôtis <b>PLAT COMPLET</b>
Purée de pomme de terre Julienne de légumes	Mélange 5 céréales Brocolis persillade	Riz Carottes au cumin	Pomme de terre quartier Haricots verts au jus	Pennes   et emmental râpé Epinards branches à la crème
Yaourt nature   de la Bergerie de Rambouillet Yaourt nature de la ferme de Sigy			Saint Nectaire Pont l'évêque	Camembert Gouda
Fruit de saison au choix	Dessert lacté saveur vanille Liégeois au chocolat	Fruit de saison au choix	Cake aux épices et crème anglaise Barre bretonne et crème anglaise	Smoothie ananas passion Compote de pomme banane allégée en sucre

