

Menus de la Semaine du 04 au 08 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
C'EST LA FÊTE				
<i>Menu de la rentrée</i>			<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>	<i>Menu Local</i>
Sirop de grenadine	Salade de tomates <i>Vinaigrette au vinaigre balsamique</i>	Salade de concombres <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Taboulé à la menthe	Crudité locale
Melon type charentais				
<i>Plat classique</i> Cordon bleu de volaille	<i>Plat classique</i> Dés de colin d'Alaska sauce citron	<i>Plat classique</i> Poulet rôti sauce aux fines herbes		<i>Plat classique</i> Bolognaise de bœuf
Blé Ketchup	Pommes de terre persillées	Haricots verts à l'ail	<i>Plat végétarien protéiné</i> Dauphinois de courgettes, pommes de terre et emmental	Rigol'Othes
<i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelles natures sauce aurore	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin d'épinards, pommes de terre et fromage de chèvre	<i>Plat végétarien protéiné</i> Moelleux au sarrasin et aux légumes <i>Sauce tomate</i>		<i>Plat végétarien protéiné</i> Rigol'Othes et sauce tomate et lentillons
Blé Ketchup		Haricots verts à l'ail		
Coulommiers	Saint Paulin	Fromage blanc et sucre	Pont l'Evêque	 Yaourt nature et sucre
Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Sorbet saveur citron et fruits rouges	Biscuit local

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné




























Produit local



Nouveauté

Menus de la Semaine du 11 au 15 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri râpé sauce cocktail (<i>mayonnaise</i>) </p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Emincé de dinde aux olives</p> <p>Semoule</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Tajine marocain et semoule (<i>légumes couscous, pois chiches, patate douce</i>)</p> <p>Fromage blanc et confiture d'abricot </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Pastèque</p> <p><i>Plat classique</i></p> <p>Jambon blanc</p> <p>Carottes persillées </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Clafoutis aux carottes, pommes de terre et mozzarella (œuf) </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Riz au lait</p>	<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Macédoine <i>mayonnaise</i> et fromage blanc </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Farfalles sauce tomate, chou-fleur, lentilles et emmental </p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade de tomates Vinaigrette au basilic</p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Chili con carne (<i>bœuf haché, haricots rouges, maïs, tomate</i>)</p> <p>Riz </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Chili sin carne (<i>haricots rouges, œuf, maïs, tomate, légumes ratatouille, emmental</i>) </p> <p>Riz </p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>Concombres façon tzatziki (<i>fromage blanc, menthe, jus de citron</i>)</p> <p><i>Plat classique</i> </p> <p>Médailon de merlu sauce persane (<i>oignons, crème, carottes, safran</i>)</p> <p>Petits pois</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Curry de pommes de terre et petits pois </p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et myrtilles (œuf, farine)    </p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local



Nouveauté

Menus de la Semaine du 18 au 22 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>		<i>Menu Local</i>	
Taboulé à la menthe	Carottes râpées persillées Vinaigrette à la ciboulette	Melon type charentais	Crudité locale	Salade mexicaine (<i>haricots rouges, maïs, tomates et poivrons</i>) Vinaigrette à la moutarde
<i>Plat classique</i> Emincé de bœuf sauce paprika et persil		<i>Plat classique</i> Sauté de dinde au romarin	<i>Plat classique</i> Sauté de porc sauce chasseur (<i>champignons, cerfeuil, estragon</i>)	<i>Plat classique</i> Portion de filet de colin d'Alaska sauce crustacés (<i>fruits de mer, crème, tomate</i>)
Brocolis au curry	<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de fromage (emmental) crispidor Ketchup	Chou-fleur à la béchamel	Pommes de terre grenaille	Chutney de courgettes
<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour et pois chiches à l'orientale Sauce tomate	Coquill'Othes	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre , chou-fleur, lentilles et emmental	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre grenaille au fromage à raclette et à la béchamel	<i>Plat végétarien protéiné</i> Timbale de riz à l'espagnole (<i>lentilles, poivrons, courgettes, emmental</i>)
Edam	Petit fromage frais et sucre	Camembert	Chource	Munster
Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel	Fruit de saison	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Yaourt sur lit de fruits de saison	Fruit de saison

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local



Nouveauté

Menus de la Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien protéiné pour tous				
Salade de betteraves rouges Vinaigrette au vinaigre de framboise	Salade verte Vinaigrette à la ciboulette	Salade de tomates Vinaigrette au vinaigre balsamique	Haricots blancs à la tomate et basilic Vinaigrette à la moutarde	Salade de concombres Vinaigrette au paprika
	Plat classique Saucisse de Strasbourg	Plat classique Emincé de bœuf sauce antillaise (carotte, patate douce, épices colombo)	Plat classique Croustillant de colin d'Alaska et son quartier de citron	Plat classique Sauté de porc aux pruneaux
Plat végétarien protéiné Couscous végétarien (semoule, légumes couscous, pois chiches, tomate, raisins secs)	Lentillons de Champagne mijotés	Riz	Carottes à la crème	Petits pois
	Plat végétarien protéiné Lentillons de Champagne à la provençale et orge perlé (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomate, basilic)	Plat végétarien protéiné Chili sin carne (haricots rouges, œuf, maïs, tomate, légumes ratatouille, emmental)	Plat végétarien protéiné Macaronis aux carottes et mozzarella	Plat végétarien protéiné Curry de pommes de terre et petits pois
Pont l'Evêque	Fromage blanc et sucre de canne	Riz	Brie	Petit fromage frais et sucre
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert lacté saveur vanille	Gâteau aux pommes (œuf, farine)

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné
























Produit local



Nouveauté

Menus de la Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tartine œuf ciboulette  Pain de mie</p> <p>Plat classique   Emincé de bœuf sauce forestière</p> <p>Brocolis à la béchamel</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin de coquillettes, brocolis, cheddar et mozzarella</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>Carottes râpées persillées Vinaigrette au citron</p> <p>Plat classique  Lasagnes au bœuf et au poulet</p> <p>Plat végétarien protéiné Tajine marocain et semoule (légumes, couscous, pois chiches, patate douce)</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pizza à la tomate et fromage (emmental et mozzarella)</p> <p>Plat classique   Emincé de dinde façon cervoise (jus de pomme, oignons, carottes, tomate)</p> <p>Purée de courge butternut et de pommes de terre </p> <p>Plat végétarien protéiné Galette de boulgour et pois chiches à l'orientale</p> <p>Purée de courge butternut et de pommes de terre </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Salade verte et croûtons Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Plat végétarien protéiné Penne à la sauce tomate, lentilles corail, haché végétal (pois, carottes, tomates) et emmental   </p> <p>Yaourt nature et confiture de fraise </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Courgettes râpées à la ciboulette Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Plat classique Beignets de calamar et citron</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, poireaux et cantal AOP à la béchamel </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote de pommes </p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local


































Nouveauté

Menus de la Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

Semaine des saveurs : Les Jeux Olympiques



Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
L'Argentine et l'escalade	L'Australie et le volley ball	Le Japon et le judo	L'Afrique et l'athlétisme	La France et le cyclisme
Salade iceberg <i>Vinaigrette façon chimichurri (ciboulette, persil, coriandre, ail, paprika)</i>	Salade de mâche, betteraves <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Chou blanc <i>Vinaigrette soja aigre douce et sésame</i>	Carottes râpées <i>Vinaigrette au gingembre, curry et citron vert</i>	Tartine au fromage de chèvre, tomate et basilic <i>Pain de mie</i>
Plat classique   Sauté de bœuf sauce barbecue Haricots rouges, maïs et courge butternut	Plat classique   Emincé de dinde sauce tomate et cheddar Pommes de terre noisette	Plat classique   Sauté de porc au caramel Riz 	Plat classique   Poulet kedjenou (tomate, aubergines, oignons, gingembre) Boulgour 	Plat classique  Colin d'Alaska meunière et citron Petits pois
Plat végétarien protéiné Moelleux au sarrasin, lentilles et légumes Sauce barbecue Haricots rouges, maïs et courge butternut	Plat végétarien protéiné Nuggets de pois  chiches Sauce tomate Pommes de terre noisette	Plat végétarien protéiné Poêlée de légumes chinois, riz et œuf dur 	Plat végétarien protéiné Boulgour à la tomate, légumes racines et patate douce 	Plat végétarien protéiné Omelette sauce basquaise  Petits pois
Fromage blanc et confiture de lait Fruit de saison  	Gouda Fruit de saison 	Bûche lait de mélange  Smoothie ananas passion 	Yaourt nature et sucre Fruit de saison  	Pont l'Evêque    Cake nature (œuf, farine) et crème de marron 

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local



Nouveauté

Menus de la Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien protéiné pour tous			Menu Local	
Céleri râpé Vinaigrette à la moutarde	Salade de lentilles Vinaigrette à l'échalote	Crêpe aux champignons	Crudité locale LOCAL	Salade de haricots verts à l'échalote Vinaigrette à la moutarde
Plat végétarien protéiné Lentillons de Champagne à la provençale et orge perlé (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomate, basilic)	Plat classique Steak haché de bœuf sauce tomate Carottes à la crème	Plat classique Sauté de bœuf sauce provençale Chou-fleur persillé	Plat classique Emincé de porc sauce forestière Pommes de terre grenaille	Plat classique Quenelles de brochet sauce aurore Blé
Brie	Petit fromage frais et sucre	Cantal	Chource	Yaourt nature et sucre de canne
Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel	Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné




































Produit local



Nouveauté

Menus de la Semaine du 23 au 27 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>			<i>Menu Local</i>
Salade de betteraves rouges <i>Vinaigrette au vinaigre de framboise</i>	Céleri râpé sauce cocktail (<i>mayonnaise</i>) 	Potage parmentier  	Salade mexicaine (<i>haricots rouges, maïs, tomates et poivrons</i>) <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Crudité locale 
<i>Plat classique</i>   Sauté de bœuf sauce 4 épices	<i>Plat végétarien protéiné</i> Quiche aux pommes de terre , oignons et fromage de chèvre (œuf) 	<i>Plat classique</i>  Médailon de merlu sauce aux agrumes	<i>Plat classique</i>   Emincé de dinde à l'estragon	<i>Plat classique</i>   Rôti de porc sauce tomate
Semoule 	Salade verte <i>Vinaigrette à la ciboulette</i>	Riz 	Carottes persillées	<i>Plat végétarien protéiné</i> Rigol'Othes   Rigol'Othes sauce tomate, lentillons et emmental façon bolognaise  
<i>Plat végétarien protéiné</i> Couscous végétarien (<i>semoule, légumes</i>  <i>couscous, pois chiches, tomate, raisins secs</i>)	Fromage blanc et confiture de mûre 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Timbale de riz à l'espagnole (<i>lentilles, poivrons, courgettes, emmental</i>) 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Clafoutis aux carottes, pommes de terre et mozzarella (œuf) 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Yaourt nature et sucre  
Saint Nectaire 	Fruit de saison 	Carré	Munster 	Cake au chocolat (œuf, farine)  
Fruit de saison  		Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison  	

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné
























Produit local



Nouveauté

Menus de la Semaine du 30 au 03 Novembre 2023

Lundi	Halloween 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette	Salade d'œufs de mouche à la bave de monstre (Salade de risettis au basilic, tomates, petits pois, mayonnaise) 	Féerie	Chou rouge Vinaigrette au vinaigre de framboise	Macédoine mayonnaise et fromage blanc 
<i>Plat classique</i>   Poulet rôti sauce basquaise	<i>Plat classique</i> Poisson du marais et sang de vampire (Croustillant de colin d'Alaska et ketchup)  		<i>Plat classique</i>   Emincé de porc aux pruneaux	<i>Plat classique</i>   Bolognaise de bœuf
Blé 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Chair d'épouvantail et sang de vampire (Nuggets de blé et ketchup) 		Petits pois	Coquillettes
<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé aux légumes d'été et basilic (courgettes, tomate, pesto rouge, pois chiches) 	Mousse de cervelle de courge (Purée de courge butternut et de  pommes de terre) 		<i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de  pommes de terre et petits pois	<i>Plat végétarien protéiné</i> Coquillettes sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan AOP) 
Cantal 	Lait de fantôme fermente (Yaourt nature et sucre)		Saint Paulin	Petit fromage frais et sucre
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Banane dans une flaqué de boue ( Banane sauce chocolat) 	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Fruit de saison  	

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local



Nouveauté