



Septembre

Lundi 1

Betteraves, dés
d'emmental

Jambon
Coquillettes au
beurre

Fruit

Mardi 2

Feuilleté au
fromage

Sauté de bœuf
aux carottes

Compote et
biscuit

Mercredi 3

Salade de tomates

Cordons bleus
Purée de brocolis

Fromage blanc au
fruit

Jeudi 4

Taboulé à
l'orientale

Dos de colin
Courgettes sautées
à l'ail

Flan nappé
caramel

Vendredi 5

Bruschetta tomate
mozzarella

Salade verte

Fromage

Fruits au sirop



Lundi 8

Radis au beurre

Mijoté de porc aux
petits pois

Fromage

Compote

Mardi 9

Melon

Quiche au
fromage

Salade mélangée

Poire au chocolat



Mercredi 10

Pâté de campagne

Sauté de dinde à
la normande

Riz aux légumes

Fruit

Jeudi 11

Céleri rémoulade

Hachis parmentier
de carotte

Yaourt



Vendredi 12

Haricots verts,
mimolette

Jambon rôti à
l'ananas

Frites (maison)

Fruit



Septembre

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Lundi 15

Pastèque

Gratin de poisson
aux courgettes

Quinoa

Crème dessert
chocolat



Mardi 16

Carottes râpées au
jus d'orange

Escalope de veau
haché, sauce au
bleu

Semoule

Compote



Mercredi 17

Cœur de blé au thon,
tomates et fromage
frais de Frédérique

Filet de dinde à la
moutarde

Haricots beurre

Ananas au sirop

Jeudi 18

Dahl de lentille au
lait de coco

Riz basmati

Fromage

Fruit



Vendredi 19

Salade de chou,
emmental au
sésame

Longe de porc

Epinard à la crème

Petits suisses aux
fruits

Lundi 22

Sauté de veau
marengo

Blé

Fromage

Fruit

Mardi 23

Melon

Poisson du jour,
sauce aurore

Pommes vapeur

Fromage blanc,
coulis de fruit
exotique

Mercredi 24

Carottes râpées

Cordons bleus

Haricots verts à
l'ail

Compote façon
crumble



Jeudi 25

Concombre et feta

Le Poulet au curry de
Tanguy

Riz pilaf

Salade de fruit



Repas des
parents

Vendredi 26

Salade de tomates
au basilic

Penne aux légumes
et parmesan

Gâteau
d'anniversaire du
mois !!!



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Octobre

Lundi 29

Toast chèvre et miel

Sauté de dinde à la normande

Boulgour

Fruit

Mardi 30

Céleri aux pommes

Langue de bœuf

Macaronis au beurre

Pêches façon melba

Mercredi 1

Betteraves vinaigrette

Filet de poisson

Riz et petits légumes

Compote

Jeudi 2

100% VEGETARIAN

NOUVELLE RECETTE

Parmentier de patate douce aux lentilles

Salade verte

Fromage

Fruit

Vendredi 3

Salade asiatique

Steak haché

Frites (maison)

Fromage blanc

Lundi 6

Macédoine au jambon

Sauté de bœuf aux oignons

Semoule

Fruit

Mardi 7

Concombres vinaigrette

Poisson meunière

Quinoa

Crème fermière, vermicelles arc-en-ciel

NOUVELLE RECETTE

Mercredi 8

100% VEGETARIAN

Taboulé de chou-fleur aux agrumes

Lasagnes tomate et mozzarella

Yaourt aux fruits

NOUVELLE RECETTE

Jeudi 9

Pommes de terre au thon

Poulet basquaise

Légumes basquaise

Fruit

Vendredi 10

Galette saucisse

Salade verte

Fromage

Compote



Octobre

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Lundi 13

Cervelas, pickles
d'oignons roses **NOUVELLE
RECETTE**

Pavé de saumon

Rose des blés

Fromage

Pomme « Pink Lady »

Mardi 14

Pamplemousse
rose **NOUVELLE
RECETTE**

Hachis parmentier
rose

Salade verte et rose

Fromage blanc,
coulis de framboise

Mercredi 15 

Œufs durs
mayonnaise rosa **NOUVELLE
RECETTE**

Croque
« Rose-Lyne » **NOUVELLE
RECETTE**

Compote
pomme/fraise

Jeudi 16

Radis roses au
beurre

**Le Poulet tandoori
de Roselyne** **NOUVELLE
RECETTE**

Roz basmati

Red fruits
smoothie

Vendredi 17

Velouté de
betterave **NOUVELLE
RECETTE**

Jambon braisé

Maca « rose » nis

Gâteau
d'anniversaire du
mois !!!

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Lundi 20

Carottes râpées aux pommes

Dos de colin, sauce hollandaise

Quinoa

Crème dessert

Mardi 21

Salade verte, croûtons et dés d'emmental

Echine de porc rôtie

Pommes duchesse

Banane rôtie

NOUVELLE RECETTE

Mercredi 22

Crêpes au fromage

Paleron de bœuf

Carottes fondantes

Fruit

Jeudi 23

Concombre à la ciboulette

Sauté de poulet au lait de coco

Brocolis aux amandes

Semoule au lait

Vendredi 24

Cœur de palmier, maïs

Nuggets de blé

Boullgour aux légumes

Fromage

Fruit

100% VEGETARIAN

Lundi 27

Salade de chou chinois aux lardons et fromage

Steak haché

Pommes de terre rôties

Compote

Mardi 28

Céleri rémoulade

Jambon braisé

Pâtes

Fromage

Fruit

Mercredi 29

Betteraves vinaigrette

Dahl de lentille

Riz basmati

Yaourt

100% VEGETARIAN

Jeudi 30

Cervelas

Poisson du jour

Semoule

Smoothie aux fruits

Vendredi 31

Œufs de dragon pourris et mayo moisie

Pou laid rôti râté

Citrouille « t'as la trouille »

Soupe de croco aux yeux de crapaud



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.