

Semaine du 25 au 29 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Choux-fleurs sauce aurore </p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison </p>	<p>Tomate ciboulette </p> <p>Salade verte aux croûtons</p>		<p>Salade hollandaise <small>(salade composée, lamelle, gouda)</small></p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p>Taboulé </p> <p>Assiette de crudités </p>
<p>Saucisse fumée </p> <p>Cordon bleu</p>	<p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Burger de veau </p>		<p>Steak haché</p> <p>Penne colombine </p>	<p>Filet de colin meunière </p> <p>Omelette </p>
<p>Courgettes Mexique </p> <p>Boulgour pilaf</p>	<p>Frites</p> <p>Julienne de légumes</p>		<p>Petits pois</p> <p>Penne</p>	<p>Pêlé-mêlé provençal</p> <p>Riz créole</p>
<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé Cotentin</p> <p>Croûte noire</p>	<p>Edam</p> <p>Emmental</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Fondu Président</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Gouda</p> <p>Saint-Moret</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Compote de poires </p> <p>Gâteau marbré </p>	<p>Fromage blanc touche de kiwi</p> <p>Cocktail de fruits à la créole</p>		<p>Moelleux au fromage blanc et vanille </p> <p>Beignet à la framboise </p>	<p>Compote de pommes et pêches </p> <p>Chouquettes </p>

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 02 au 06 juillet 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Semoule à l'andalouse <small>(Couscous, carottes, petits pois - recette du chef étoilé Michel Sarran)</small></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Duo de betteraves et tomates</p>		<p>Tomates sauce mangue (Sarran)</p> <p>Salade italienne <small>(salade composée, tomate, poivrons, mozzarella, jambon, champignons, olives)</small></p>	<p>Duo de saucissons</p> <p>Tzatziki <small>(couscours, yaourt, ail, menthe)</small></p>
<p>Omelette</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Haricots verts</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt aromatisé Carré de l'Est St-Môret Yaourt nature sucré</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Mousse à la framboise</p>	<p>Macaroni romagnola</p> <p>Longe de porc aux herbes</p> <p>Macaroni</p> <p>Poêlée de Guyane</p> <p>Brie Camembert Croc' lait Yaourt nature sucré</p> <p>Glaces</p> <p>Compote de pommes</p>		<p>Sauté de boeuf au paprika</p> <p>Gratin de la mer</p> <p>Piperade</p> <p>Semoule</p> <p>Saint-Paulin Croûte noire Fondu Président Yaourt nature sucré</p> <p>Cookies</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Croquettes de poisson à l'ail</p> <p>Palette de porc sauce diable</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Carottes fraîches persillées</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Edam Fraidou Yaourt nature sucré</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Moelleux au cocktail de fruits</p>

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

