

LE JOUR DU VEGE

Menu

Semaine du 13 au 17 Septembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves à la vinaigrette</p>	<p>Salade de tortis à la Californienne</p>	<p>Salade verte et croûtons</p>	<p>Pastèque</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette à l'échalote</p>
<p> Emincé de volaille Bio au paprika</p>	<p>Boulettes azuki sauce cocktail basilic </p>	<p>Cubes de saumon sauce Nantua </p>	<p> Rôti de bœuf et son jus</p>	<p>Colin pané frais et citron * </p>
<p> Riz à l'indienne (tomate, ail, petits pois, mélange tandoori)</p>	<p>Mélange de légumes et brocolis (Chou-fleur, carottes, brocolis)</p>	<p>Epinards à la béchamel et pommes de terre</p>	<p>Purée de courgettes et pommes de terre </p>	<p> Petits pois miel et orange</p>
<p>Petit Louis</p>	<p>Fromage blanc et cassonade</p>	<p> Tomme à la coupe</p>	<p>Camembert à la coupe</p>	<p> Yaourt à la vanille</p>
<p> Fruit de saison</p>	<p> Fruit de saison</p>	<p>Gaufre fantasia</p>	<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Moelleux coco et mandarine </p>
<p><i>GOUTER</i></p> <p>Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>	<p><i>GOUTER</i></p> <p>Corn flakes Lait et chocolat en poudre Fruit de saison</p>	<p><i>GOUTER</i></p> <p>Biscottes et confiture à la framboise Lait (en briquette) Compote de fraise</p>	<p><i>GOUTER</i></p> <p>Grillé Normand cacao Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme</p>	<p><i>GOUTER</i></p> <p>Pain au lait (boulanger) et tablette de chocolat au lait Lait Fruit de saison</p>

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



* Poisson issu de la pêche durable

Menu

LE JOUR DU VÉGE

Semaine du 27 Septembre au 1er Octobre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Trio de crudités à la vinaigrette <i>(carotte jaune et orange, navet)</i> vinaigrette à la ciboulette</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p>	<p>Concombre à la vinaigrette</p>	<p>Œufs durs à la mayonnaise</p>	<p>Salade verte en chiffonnade et vinaigrette au miel</p>
<p>Saucisse de volaille</p>	<p>Emincé de volaille Bio sauce Jumbalaya <i>(Oignons, curry, crème, jus de tomate)</i> Riz à l'Andalouse</p>	<p>Rôti de veau sauce aux olives Stick végétarien à l'échalote</p>	<p>Semoule façon couscous</p>	<p>Lasagne à la bolognaise Lasagne saumon</p>
<p>Boulettes de soja, tomate et basilic</p>	<p>Printanière de légumes</p>	<p>Haricots beurre saveur Béarnaise <i>(Beurre, estragon, échalote)</i></p>	<p>Carré de l'Est à la coupe</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Edam à la coupe</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Cotentin</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Cake à la farine d'épeautre façon pomme tatin</p>
<p>Compote de pommes</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Semoule au lait à la vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette cambert Jus de pomme</p>
<p>GOUTER Bongâteau à la fraise Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>GOUTER Pain au chocolat (boulanger) Petit suisse nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>GOUTER Pain de mie et tablette de chocolat au lait Lait (en briquette) Compote de pomme poire</p>	<p>GOUTER Biscotte et beurre Lait Fruit de saison</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Production locale</p>	<p>Produits BIO</p>	<p>Recette cuisinée sur la cuisine centrale</p>	<p>Nouvelles recettes</p>	<p>Appellation d'origine contrôlée</p>
<p>Viande racée</p>	<p>Label Rouge</p>	<p>Bleu blanc cœur</p>	<p>AMC</p>	<p>AMC</p>
<p>Spécialité du chef</p>	<p>Viande d'origine Française</p>	<p>AMC</p>	<p>AMC</p>	<p>AMC</p>

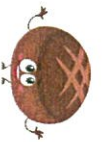
* Poisson issu de la pêche durable



LE JOUR DU Végé

Menu

Semaine du 4 au 8 Octobre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la vinaigrette	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Carottes à la vinaigrette et vinaigrette au persil	Tarte au fromage	Chou rouge sauce enrobante
Riz Bio et base Hindou <i>(Riz, lentilles, mélange Lardon, pois chiches, porreaux, tomates)</i>	Sauté de bœuf sauce mironton <i>(Sauce tomate, oignons)</i>	Boulettes de veau sauce tomate	Rôti de porc au jus	Colin pané frais et citron
Pavé du fromager <i>Végé</i>	Pommes campagnardes	Gratin campagnard <i>(Pommes de terre, lentilles, crème)</i>	Blé et acharde de légumes <i>(Haricots blancs, carottes, haricots plats, persil, curry)</i>	Courgettes à la béchamel
Yaourt aromatisé	Camembert à la coupe	Poêlée de légumes <i>(Haricots verts, carottes, courgettes)</i>	Haricots blancs à la tomate	Fromage blanc et cassonade
Compote de pomme banane	Fruit de saison	Gouda à la coupe	Froidou	Gaufre pâtissière
<i>Végé</i>	<i>Végé</i>	<i>Végé</i>	<i>Végé</i>	<i>Végé</i>
Baguette et pâte à tartiner Petit suisse aux fruits Jus de raisin	Gaufre pâtissière Lait et sirop de fraise Compote pomme casis	Bongateau au chocolat Yaourt nature et sucre Jus de pomme (en briquette)	Corn flakes Lait Fruit de saison	Baguette Cotehin Compote de pomme
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Production locale	Produits BIO	Recette cuisinée sur la cuisine centrale	Nouvelles recettes	elior
Viande racée	Label Rouge	Bleu blanc cœur	Appellation d'origine contrôlée	* Poisson issu de la pêche durable
Spécialité du chef	Viande d'origine Française			



Menu

Semaine du 11 au 15 Octobre 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TOUS FOUS DU GOÛT - EPICES ET HERBES FRAÎCHES



MENU MASQUES



Carottes râpées et vinaigrette au miel et colombo

Chou blanc et sauce au fromage blanc et estragon
(base Fromage blanc estragon)

Chou-fleur sauce tartare

Ceufs durs sauce cocktail

Mâche et betteraves

LE JOUR DU VÉGÉ

Emincé de volaille Bio au curry

Galette Basquaise

Rôti de veau au paprika
Nugget's de blé

Merguez sauce bédouin (safran, oignons, abricots secs, pruneaux, ail, raz el hanout, cumin)
 Semoule façon couscous

Colin ail et fines herbes *

Riz

Haricots beurre sauce tomate et sauge

Jardinière de légumes saveur Aneth et citron

Semoule safranée

Poêlée de légumes sauce Bearnaise
(Beurre, estragon, échalote)

Bûchette de chèvre à la coupe

Yaourt velouté nature et sucre

Emmental à la coupe

Petit moulé ail et fines herbes

Fromage blanc nature et sucre

Fruit de saison

Banane

Riz au lait

Liégeois au chocolat

Cake miel cannelle

GOUTER

Baguette et beurre
Yaourt nature et sucre
Jus d'orange

GOUTER

Corn flakes
Lait et chocolat en poudre
Fruit de saison

GOUTER

Baguette et confiture à la framboise
Lait (en briquette)
Compote de fraise

GOUTER

Gille Normand cacao
Fromage blanc nature et sucre
Jus de pomme

GOUTER

Pain au lait (boullanger) et tablette de chocolat au lait
Lait
Fruit de saison

Production locale

Produits BIO

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Nouvelles recettes

elior

Viande racée

Label Rouge

Bleu blanc cœur

Appellation d'origine contrôlée

* Poisson issu de la pêche durable


Spécialité du chef







Viande d'origine Française

Menu

Semaine du 18 au 22 Octobre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Céléri à la mayonnaise</p>	<p>Lentilles et vinaigrette du terroir <i>(Huile de colza, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne)</i></p>	<p>LE JOUR DU VÉGÉ Œufs durs sauce froide Andalousse <i>(Tomates, paprika, mayonnaise)</i></p>	<p> Carottes à la vinaigrette (huile d'olive et de colza)</p>	<p>Endives et vinaigrette au miel</p>
<p> Limande meunière*</p>	<p> Croq veggie à la tomate</p>	<p>Chili sin carne </p>	<p> Pot au feu</p>	<p>Calamars</p>
<p> Polenta crémeuse à la carotte</p>	<p>Haricots verts à l'ail</p>	<p>Brie à la coupe</p>	<p>Boulettes flageolets curry et légumes pot au feu </p>	<p>Petits pois</p>
<p>Fromage fondu Président</p>	<p> Yaourt à la vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Emmental à la coupe</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>
<p>Flan à la vanille</p>	<p> Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Crêpe nature sucrée</p>
<p>GOUTER Pailloine Petit suisse aux fruits Jus de pomme</p>	<p>GOUTER Fourrandise aux pépites de chocolat Lait Fruit de saison</p>	<p>GOUTER Biscotte et beurre Yaourt nature et sucre Compote de pomme</p>	<p>GOUTER Barre bretonne Lait et sirop de fraise Fruit de saison</p>	<p>GOUTER Baguette et confiture de groseille Fromage blanc sucré Jus d'orange</p>

Production locale  **Produits BIO** 
Vande racée  **Label Rouge** 
Spécialité du chef  **Vande d'origine Française** 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale  **Bleu blanc cœur** 
Nouvelles recettes  **Appellation d'origine contrôlée** 

elior  *** Poisson issu de la pêche durable**