

SEMAINE N°36

du 02 septembre au 08 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	2 Septembre 2024	3 Septembre 2024	4 Septembre 2024	5 Septembre 2024	6 Septembre 2024	7 Septembre 2024	8 Septembre 2024
	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>
Repas élaborés par la diététicienne	Menu Equilibre N° 1 Oeuf dur sur lit de carottes Joue De Boeuf A La Tomate Lentilles Yaourt bio Prune	Menu Equilibre N° 1 Radis beurre Paupiette de veau aux oignons Poêlée gala Petit suisse aromatisé Tarte aux pommes	Menu Equilibre N° 1 Chou-fleur fleurette Poulet rôti aux épices Spaghettis Rondelé fleur de sel Marmelade de pêches	Menu Equilibre N° 1 Salade Nordique Echine de porc au four Carottes Vichy Tomme blanche Mousse chocolat	Menu Equilibre N° 1 Rôti de bœuf au jus clair Steak haché sauce au vin Duo de purées (céleri/pommes de terre) Yaourt fermier Banane	Menu Equilibre N° 1 Salade Landaise (pdt gésiers) Filet de dorade beurre Nantais Haricots beurrés Fromage blanc aux fruits Chou à la crème	Menu Equilibre N° 1 Fond d'artichaut Caille aux raisins Pommes pailles / tomate Provençale Duo de fromages Bavarois passion
	Menu Equilibre N° 2 Betteraves rouges vinaigrette Côte De Porc Poêlée de courgettes à l'ail Camembert Gâteau Poitevin aux fruits rouges	Menu Equilibre N° 2 Pâté de foie / cornichon Gratin de la mer au curry Pommes sautées Yaourt aux fruits Nectarine	Menu Equilibre N° 2 Salade Océane Alouette de bœuf au poivre Garniture de céleri persillé Fromage blanc fruité Semoule au lait	Menu Equilibre N° 2 Concombre à la crème Jambalaya de poulet Riz créole Chanteneige Compote poires et morceaux	Menu Equilibre N° 2 Taboulé à la menthe Sauté de porc à la provençale Chou-fleur braisé Edam Tarte chocolat	Menu Equilibre N° 2 Carottes râpées Tomate farcie Pennes aux petits légumes Yaourt aux fruits Poire	Menu Equilibre N° 2 Jambon sec / beurre Saumon à l'oseille Champignons et salsifis Bleu Millefeuille
	Potage légumes	Soupe de poireaux	Potage du chef	Veloute de céleri	Potage du jardinier	Velouté de champignons	Potage paysan
ENTREES	Cervelas vinaigrette Oeuf dur sur lit de carottes Friand goût fromage Betteraves rouges vinaigrette	Salade Marco Polo Radis beurre Céleri rémoulade Pâté de foie / cornichon	Chou rouge râpé Chou-fleur fleurette Saucisson à l'ail Salade Océane	Rillettes du Mans Salade Nordique Terrine de légumes Concombre à la crème	Museau de bœuf vinaigrette Rôti de bœuf au jus clair Salade Mexicaine Taboulé à la menthe	Crêpe goût fromage Salade Landaise (pdt gésiers) Salade marine Carottes râpées	Salade forestière Fond d'artichaut Tomate vinaigrette Jambon sec / beurre
VIANDES / POISSONS	Aiguillettes de poulet au jus Joue De Boeuf A La Tomate Côte De Porc Maquereau au vin blanc	Grillade de porc Paupiette de veau aux oignons Gratin de la mer au curry Foies de volaille à la Provençale	Filet de poisson pané Poulet rôti aux épices Alouette de bœuf au poivre Jambon fumé au Porto	Steak haché sauce au vin Echine de porc au four Jambalaya de poulet Beignets de poisson	Filet de poulet aux herbes Steak haché sauce au vin Sauté de porc à la provençale Quenelles de brochet nantua	Chipolatas Filet de dorade beurre Nantais Tomate farcie Haut de cuisse de poulet rôti	Mignonin de veau à la crème Caille aux raisins Saumon à l'oseille Duo de viandes froides
GARNITURES	Haricots verts persillés Lentilles Poêlée de courgettes à l'ail Coquillettes	Petits cocos cuisinés Poêlée gala Pommes sautées Epinards à la crème	Ratatouille Spaghettis Garniture de céleri persillé Petits pois	Pommes persillées Carottes Vichy Riz créole Poêlée de légumes verts	Côtes de blettes gratinées Duo de purées (céleri/pommes de terre) Chou-fleur braisé Poêlée de céréales aux poivrons	Haricots blancs Haricots beurrés Pennes aux petits légumes Julienne de légumes	Endives meunières Pommes pailles / tomate Provençale Champignons et salsifis Pommes chips
FROMAGES / LAITAGES	Cantadou Yaourt bio Camembert Fromage blanc nature	Chèvre sec Petit suisse aromatisé Yaourt aux fruits Vache qui rit	Yaourt sucré Rondelé fleur de sel Fromage blanc fruité Fromage des Pyrénées	Petit suisse aromatisé Tomme blanche Chanteneige Yaourt nature	Rondelé aux noix Yaourt fermier Edam Fromage blanc nature	Mimolette Fromage blanc aux fruits Yaourt aux fruits Carré frais	Cotentin Duo de fromages Bleu Petit suisse
DESSERTS / FRUITS	Crème dessert praliné Prune Gâteau Poitevin aux fruits rouges Compote pommes bananes	Cocktail de fruits à la vanille Tarte aux pommes Nectarine Mousse citron	Pomme Marmelade de pêches Semoule au lait Donuts nature	Crumble fruits rouges Mousse chocolat Compote poires et morceaux Orange	Panna cotta Banane Tarte chocolat Compote pommes abricots	Compote pommes pruneaux Chou à la crème Poire Liégeois café	Crème dessert vanille Bavarois passion Millefeuille Nectarine

SEMAINE N°37

du 09 septembre au 15 septembre 2024

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE		
		9 Septembre 2024	10 Septembre 2024	11 Septembre 2024	12 Septembre 2024	13 Septembre 2024	14 Septembre 2024	15 Septembre 2024		
		<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>		
Repas élaborés par la diététicienne		Menu Equilibre N° 1 Concombre sauce cocktail Pavé de porc Haricots blancs cuisinés Chèvre sec Cocktail de fruits à la fleur d'oranger	Menu Equilibre N° 1 Céleri rémoulade Keftas d'agneau Légumes tajine Yaourt aux fruits Grillé aux pommes	Menu Equilibre N° 1 Tartare de légumes en gelée Rôti de dinde "marchand de vin" Farfales Rondelé fleur de sel Raisins	Menu Equilibre N° 1 Salade Chinoise Emincé de porc aux oignons Petits légumes d'été tomates Fromage blanc nature Riz nappage caramel	Menu Equilibre N° 1 Jambon blanc Paupiette du pêcheur Pommes noisette Brie Compote "maison"	Menu Equilibre N° 1 Salade de tomate au persil Langue de bœuf sauce Madère Carottes aux champignons Yaourt bio Cake au citron	Menu Equilibre N° 1 Champignons mayonnaise Filet de canette Pommes dauphine / tomate Provençale Morbier Brookie		
		Menu Equilibre N° 2 1/2 œuf dur macédoine Bœuf mode Poêlée cordiale Tartare ail et fines herbes Beignet chocolat	Menu Equilibre N° 2 Salade Bretonne Colombo de porc Riz au curry St-Paulin Crème dessert caramel	Menu Equilibre N° 2 Salade Lorraine (cervelas chou blanc) Saumonette nantua Courgettes à l'ail Yaourt saveur fruits Fruits au sirop	Menu Equilibre N° 2 Courgettes râpées Sauté de poulet au gingembre Pommes persillées Vache qui rit Prune	Menu Equilibre N° 2 Salade Océane Tempes de porc au chorizo Ratatouille Petit suisse aromatisé Mousse chocolat	Menu Equilibre N° 2 Pâté de tête à l'échalote Tilapia sauce citronnée Poêlée italienne Mimolette Compote pommes pruneaux	Menu Equilibre N° 2 Coquille à la crème (palourdes et moules) Rôti de bœuf au jus Salsifis / pommes pailles Duo de chèvre Pavé caramelo		
		Potage légumes	Soupe à l'oignons	Potage du chef	Velouté champignons	Potage poireaux pommes de terre	Crème de volaille	Mouliné de légumes d'été		
ENTREES		Haricots verts échalote Concombre sauce cocktail Pâté de campagne 1/2 œuf dur macédoine	Mortadelle Céleri rémoulade Quiche lorraine Salade Bretonne	Œuf dur ciboulette Tartare de légumes en gelée Betteraves rouges en dés Salade Lorraine (cervelas chou blanc)	Andouille Salade Chinoise Oeuf dur Courgettes râpées	Salade de coco Jambon blanc Radis Salade Océane	Carottes râpées Salade de tomate au persil Brocolis vinaigrette Pâté de tête à l'échalote	Croisillon Dubarry Champignons mayonnaise Achard de légumes Coquille à la crème (palourdes et moules)		
	VIANDES / POISSONS		Poêlée de moules Pavé de porc Bœuf mode Nuggets de volaille	Aiguillettes de poulet à la crème Keftas d'agneau Colombo de porc Poisson à la Bordelaise	Rognons à la moutarde Rôti de dinde "marchand de vin" Saumonette nantua Aubergine farcie	Saucisses de bœuf Emincé de porc aux oignons Sauté de poulet au gingembre Dame de merlu au four	Rôti de lapin aux pruneaux Paupiette du pêcheur Tempes de porc au chorizo Omelette à l'espagnole	Escalope de dinde aux herbes Langue de bœuf sauce Madère Tilapia sauce citronnée Jambon Grill	Duo de viandes froides Filet de canette Rôti de bœuf au jus Lotte à l'armoricaine	
		GARNITURES		Fondue de poireaux et dés de céleri Haricots blancs cuisinés Poêlée cordiale Coquillettes	Pommes rissolées Légumes tajine Riz au curry Chou-fleur	Haricots beurrés Farfales Courgettes à l'ail Semoule	Petits pois au jus Petits légumes d'été tomates Pommes persillées Petits navets aux poivrons verts	Garniture de céleri persillé Pommes noisette Ratatouille Poêlée de fenouil et tomate	Riz blanc Carottes aux champignons Poêlée italienne Côtes de blettes	Flan de légumes Pommes dauphine / tomate Provençale Salsifis / pommes pailles Poêlée de céréales
			FROMAGES / LAITAGES		Fromage blanc nature Chèvre sec Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Kiri Yaourt aux fruits St-Paulin Petit suisse nature	Emmental Rondelé fleur de sel Yaourt saveur fruits Fromage blanc nature	Yaourt nature Fromage blanc nature Vache qui rit Gouda	Cantafrais Brie Petit suisse aromatisé Yaourt nature	Fromage blanc Yaourt bio Mimolette Vache Picon
DESSERTS / FRUITS					Kiwi Cocktail de fruits à la fleur d'oranger Beignet chocolat Compote poires	Compote pommes coings Grillé aux pommes Crème dessert caramel Pomme	P'tit pot fraises Raisins Fruits au sirop Liégeois café	Flan pâtissier Riz nappage caramel Prune Compote pommes abricots	Banane Compote "maison" Mousse chocolat Paris-Brest	Crème dessert vanille Cake au citron Compote pommes pruneaux Poire