

PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 2 SEPTEMBRE AU VENDREDI 15 NOVEMBRE 2019

1	lundi 2 septembre	mardi 3 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre	
ENTRÉES	TABOULÉ	PAS DE DEMI-PENSION	CAROTTES RÂPÉES BIO	SALADE MÊLÉE AUX NOIX	
	PASTÈQUE		PÂTÉ EN CROUTE DE VOLAILLE + CORNICHON	SALADE DE CHOU BLANC JAMBON FROMAGE	
PLATS	BOULETTES DE VEAU		SALADE PIÉMONTAISE	CUISSE DE POULET AU JUS	BOULETTES DE BŒUF
	COLIN AUX 3 CÉRÉALES		PAVÉ DE POISSON À LA BORDELAISE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE + CITRON	
GARNITURES	POÊLÉE DE LÉGUMES		CORDIALE DE LÉGUMES (haricots, céleri, carotte)	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	
	COQUILLETTES		BOULGOUR	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	
PRODUITS LAITIERS	CAMEMBERT BIO		COULOMMIERS	SAMOS	
	YAOURT NATURE		FROMAGE BLANC BIO	YAOURT AROMATISÉ	
DESSERTS	BEIGNET À LA POMME		FLAN PÂTISSIER	COMPOTE POMME FRAISE BIO	
			SALADE DE FRUITS FRAIS À LA MENTHE	FRUIT DE SAISON	

2	lundi 9 septembre	mardi 10 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
ENTRÉES	CRÊPES AU FROMAGE X 2	TOMATES AU BASILIC	ROSETTE + BEURRE	MELON
		SARDINES	PASTÈQUE	ŒUFS DURS BIO SAUCE COCKTAIL
PLATS	SAUTÉ DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	CORDON BLEU	STEAK HACHÉ DE BŒUF BIO SAUCE ROQUEFORT	AILES ET MANCHONS DE POULET BBQ
	DOS DE COLIN SAUCE ARMORICAINE	OMELETTE BASQUAISE	MARMITE DE POISSON AUX FRUITS DE MER	AIGUILLETES DE SAUMON
GARNITURES	POÊLÉE CHAMPÊTRE	HARICOTS BEURRE AÏL ET PERSIL	BROCOLIS	PETITS POIS À LA FRANÇAISE
	GNOCCHIS	PENNES AU FROMAGE	SEMOULE	POMMES SAUTÉES
PRODUITS LAITIERS	CARRÉ FRAIS BIO	BRIE BIO	MIMOLETTE	PETIT SUISSE
	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	YAOURT NATURE	CHANTENEIGE	
			FAISSELLE	
DESSERTS	CÔNE GLACÉ À LA VANILLE	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT PRALINÉ

3	lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	Jeudi 19 septembre THÈME : essais gagnants	Vendredi 20 septembre
ENTRÉES	COLESLAW MAYONNAISE	BETTERAVES BIO AU MAÏS	TOAST ROQUETTE, CHÈVRE, MIEL	PIZZA AU FROMAGE
	PÂTÉ FORESTIER	TABOULÉ	MELON ET JAMBON SEC	
	PÊCHE AU THON	RADIS + BEURRE		
PLATS	BŒUF CAROTTES	TOMATE FARCIE	STEAK HACHÉ DE BŒUF GRATINÉ AU FROMAGE	PALETTE DE PORC À LA PROVENÇALE
	SUPRÈME DE COLIN SAUGE ET TOMATE	PAVÉ DE SAUMON SAUCE CRÈME CIBOULETTE	FILET DE CABILLAUD FAÇON FISH AND CHIPS	PAVÉ DE POISSON À LA BORDELAISE
GARNITURES	POÊLÉE MERIDIONALE	JEUNES CAROTTES	FRITES	GRATIN DE COURGETTES
	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	RIZ COMPLET BIO		FUSILLI
PRODUITS LAI TIERS	GOUDA BIO	YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	EMMENTAL BIO
	FAISSELLE		YAOURT NATURE BIO	FROMAGE BLANC
DESSERTS	MINI CHOUX VANILLE SAUCE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE COCO AUX ÉCLATS DE MANGUE	SNICKERS GLACÉ

4	lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
ENTRÉES	ŒUFS DURS MAYONNAISE	SALADE CHARCUTIÈRE AU CERVELAS	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC
	MELON OU PASTÈQUE	CAROTTES RÂPÉES BIO AU MIEL	SALADE MARCO POLO (pâtes, surimi)	
		TERRINE DE LÉGUMES CRÈME CIBOULETTE	PÂTÉ EN CROÛTE	
PLATS	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	NUGGETS DE VOLAILLE	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	FILET DE POULET SAUCE AUX CHAMPIGNONS
	PAVÉ DE POISSON À LA PROVENÇALE	BROCHETTES DE POISSON MEUNIÈRE	FILET DE CABILLAUD À L'ANETH	DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
GARNITURES	POÊLÉE BROCOLIS CHAMPIGNONS	EPINARDS À LA CRÈME	POÊLÉE CAMPAGNARDE	CHOU FLEUR AU CURRY
	COQUILLETTES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	RIZ
PRODUITS LAITIERS	TOMME GRISE BIO	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	EDAM
	« CROC LAIT »	CARRÉ DE L'EST		P'TIT ROULÉ FOL EPI
	YAOURT NATURE	YAOURT BIO À LA VANILLE		
DESSERTS	MAESTRO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE	COMPOTE TOUS FRUITS	BEIGNETS AU CHOCOLAT
	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO	

5	lundi 30 septembre	Mardi 1 octobre	Jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre
ENTRÉES	DUO DE SAUCISSONS (ail, rosette)	POMELOS + SUCRE	PIZZA AU THON	AVOCAT AU CRABE
	CÉLERI VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE		RILLETES AUX CORNICHONS
				ENDIVES AUX NOIX
PLATS	SAUCISSES DE VOLAILLE	QUENELLES VÉGÉTALES BIO SAUCE TOM. BASILIC	STEAK HACHÉ DE BŒUF	SAUTÉ DE POULET POMMES CURRY
	OMELETTE CIBOULETTE BIO	TARTE AU FROMAGE	BRANDADE DE MORUE	FILET DE LIEU NOIR SAUCE BEURRE CITRON
GARNITURES	PIPERADE	SALADE MÊLÉE	DUO DE COURGETTES	HARICOTS VERTS
	POMMES DUCHESSE	RIZ	SALADE VERTE	SEMOULE BIO
PRODUITS LAI TIERS	COULOMMIERS	GOUDA	EMMENTAL	YAOURT NATURE
	FROMAGE BLANC BIO	YAOURT AROMATISÉ	FROMY	
DESSERTS	CRÊPES AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	CARRÉ ABRICOT	POIRE AU SIROP ET SES AMANDES GRILLÉES

6	lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
ENTRÉES	SALADE VERTE	CHOU ROUGE AUX NOIX	TOMATES AU BASILIC	SALADE MÊLÉE ET SES CROÛTONS
	DUO DE SAUCISSONS (ail, rosette)	TABOULÉ	SURIMI MAYONNAISE	SALADE DE BLÉ À LA PROVENÇALE
		THON À L'ANANAS		ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES
PLATS	COURGETTE FARCIE	BOEUF CAROTTES AUX ÉPICES	AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO	ROTI DE PORC ORLOFF (lard, fromage)
	DOS DE CABILLAUD ET CREVETTES AU CURRY	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	PAVÉ DE POISSON À LA BORDELAISE	FILET DE COLIN À L'AIGRE DOUCE
GARNITURES	RIZ COMPLET BIO	DUO DE CAROTTES JAUNES ET ORANGES	PETITS POIS	TOMATES PROVENÇALES
		BLÉ	SEMOULE	QUINOA BIO AUX PETITS LÉGUMES
PRODUITS LAITIERS	POINTE DE BRIE	MUNSTER AU CUMIN	YAOURT AROMATISÉ	EDAM
	TOMME GRISE	FROMAGE BLANC BIO		FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE
DESSERTS	SALADE DE FRUITS À LA CANNELLE	TARTE AUX POMMES BIO	PARIS BREST	COMPOTE DE POMME

7	lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
ENTRÉES	TARTE AU FROMAGE	SALADE VERTE	CHOU BLANC BIO AUX RAISINS SECS	POIREAUX VINAIGRETTE
		TOMATES BIO AUX OLIVES	SALADE DE LENTILLES PAYSANNE (lentilles+lardons)	
		PÂTÉ DE CAMPAGNE + CORNICHONS	ENDIVES ET DÉS DE BREBIS	
PLATS	BOULETTES DE BŒUF SAUCE PROVENÇALE	SAUCISSE DE FRANCFORT	JAMBALAYA (poulet au chorizo, porc, petits pois)	RONDO DE POISSON À LA TOMATE
	FILET DE CABILLAUD BASQUAISE	ŒUFS BROUILLÉS	FILET DE COLIN AUX PETITS LÉGUMES	
GARNITURES	POÊLÉE CAMPAGNARDE	HARICOTS BEURRE AÏL ET PERSIL	DUO DE COURGETTES	FUSILLI
	GRATIN DAUPHINOIS	FRITES	RIZ FAÇON PAËLLA	
PRODUITS LAITIERS	CARRÉ FRAIS BIO	MIMOLETTE	SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT
	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC BIO	
DESSERTS	MUFFIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	ÎLE FLOTTANTE ET NAGE À LA FRAISE	COMPOTE POMME ABRICOT BIO

8	lundi 4 novembre	mardi 5 novembre	jeudi 7 novembre	vendredi 8 novembre
ENTRÉES	SALADE DE MAÏS AU THON	BETTERAVES BIO CRABE VINAIGRETTE	SALADE PIÉMONTAISE	TARTE AU FROMAGE
	VELOUTÉ DE LÉGUMES	COUPELLE DE PÂTÉ DE VOLAILLE	TOMATE CROQ' SEL	
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE				
PLATS	RAVIOLIS AU BŒUF GRATINÉS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	STEAK HACHÉ BŒUF	COUSCOUS POULET/ MERGUEZ
	CAPPELLETTI TOFU EPINARDS BIO		SUPRÊME DE COLIN SAUGE TOMATE	COUSCOUS POISSON
GARNITURES		JEUNES CAROTTES	DUO DE COURGETTES	
		PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ DE SOLEIL	
PRODUITS LAITIERS	VACHE QUI RIT	SAMOS	PETIT SUISSE	TOMME BLANCHE
				YAOURT NATURE
DESSERTS	MINI ROULÉS FRAMBOISE	COMPOTE POMME BANANE BIO	CHOU VANILLE NAPPÉ CHOCOLAT	OREILLONS DE PÊCHE COULIS DE FRAMBOISE
				FRUIT DE SAISON

9	lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
ENTRÉES	FÉRIÉ	CRÊPES AU FROMAGE X2	CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG ET SES CROÛTONS
			DUO DE SAUCISSONS (ail, salami)	ŒUFS DURS MAYONNAISE
PLATS		CHIPOLATAS	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE FORESTIÈRE	EMINCÉS DE POULET SAVEUR KEBAB
GARNITURES		OMELETTE SAVOYARDE	DOS DE COLIN SAUCE BEURRE CITRON	CROC'FROMAGE
		GRATIN DE CHOUX FLEURS / POMMES DE TERRE	PIPERADE	CORDIALE DE LÉGUMES
PRODUITS LAI TIERS			YAOURT NATURE	CANTAL
		CHANTENEIGE		
DESSERTS		FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT "PERLE DE LAIT" LITCHI FRAMBOISE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT