















Semaine du 17 au 21 Avril 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Concombre vinaigrette  Céleri rémoulade Choux-fleurs sauce aurore Taboulé 	Salade verte aux croûtons Macédoine de légumes Salade de lentilles bûchette et miel  Tomate ciboulette 	Pâté de foie  Betterave et maïs Rillettes à la sardine Salade Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)	Carottes râpées vinaigrette Galantine de volaille  Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda) Œuf dur mayonnaise
	Cordon bleu  Omelette nature	Rôti de dinde aux herbes Duo de poissons	Sauté de bœuf au paprika Accras à la Morue 	Filet de colin sauce crème tomate Saucisse de Strasbourg 
	Riz pilaf Ratatouille	Pâtes torsadées Courgettes Mexique 	Semoule  Poêlée de Guyane	Haricots verts Purée
	Camembert Coulommiers Fraidou Yaourt aromatisé	Gouda Fondu Président Saint Paulin Yaourt nature	Cotentin Mimolette Rondelé nature Yaourt nature	Petit Suisse nature Brie Edam Yaourt nature
	Compote de pommes Abricot au sirop Fruit de saison Gélifié vanille	Flan nappé au caramel Pain d'épices Fruit de saison Mousse au chocolat	Fruit de saison Compote de pommes fraises Crème Anglaise Liégeois 	Gâteau marbré  Entremets caramel poire  Fruit de saison Roulé aux myrtilles

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 24 au 28 Avril 2017

La fête foraine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de riz </p> <p>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p> <p>Assiette de crudités </p> <p>(carotte, céleri, tomate, salade)</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Salade de pommes de terre </p> <p>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</p>	<p>Salade printanière</p> <p>(batavia, tomate, œuf, persil)</p> <p>Tarte aux 2 fromages </p> <p>Courgettes râpées au pistou </p> <p>Œufs durs mayonnaise </p>	<p>Pomelos</p> <p>Haricots verts vinaigrette du terroir</p> <p>Pâté de campagne </p> <p>Tomates sauce fruits rouges </p> <p>(recette du chef étoilé Michel Sarran)</p>	<p>Carrousel de crudités </p> <p>(carotte, céleri, concombre, fromage blanc, mayonnaise, miel, curry)</p> <p>Assiette de charcuterie </p> <p>Les radis 'tamponneurs' </p> <p>Salade de Betterave </p>	<p>Duo de concombre et maïs</p> <p>Acras à la morue </p> <p>Salade coleslaw (chou blanc, carotte)</p> <p>Salade de papillons au pistou </p>
<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Pavé de poisson à la crème</p>	<p>Poulet sauce mimolette</p> <p>Chipolata</p>	<p>Rôti de veau</p> <p>Quiche Provençale (Recette du chef étoilé Michel Sarran)</p>	<p>Saucisse Hot dog </p> <p>Nuggets de poisson </p>	<p>Filet de lieu sauce Nantua </p> <p>Escalope de porc sauce tomate </p>
<p>Carottes fraîches Bio persillées</p> <p>Lentilles</p>	<p>Spaghetti</p> <p>Choux-fleurs persillés</p>	<p>Ratatouille et semoule</p> <p>Semoule</p>	<p>Frites</p> <p>Pêlé mêlé provençal</p>	<p>Riz créole</p> <p>Haricots beurre saveur du jardin</p>
<p>Fromage blanc</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fromy</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Fraidou</p> <p>Camembert</p> <p>St Moret</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Cotentin</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Emmental</p> <p>Fondu Président</p> <p>Montboissier</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>Brie</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes framboises</p> <p>Gaufre fantasia </p> <p>Île flottante </p>	<p>Entremets au chocolat</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Tarte noix de coco </p> <p>Compotée de pomme meringuée</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Churros sucre glace </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Beignet </p> <p>Pomme au caramel </p>	<p>Abricots à la crème anglaise</p> <p>Compote de poires</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau choco </p>

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 01 au 05 mai 2017



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Assiette de crudités Friand à la viande Pâté de campagne Salade verte aux croûtons	Carottes râpées vinaigrette maison Salade du maraicher (batavia, concombre, champignons, tomates) Semoule à l'Andalouse (couscous, carottes Bio, petits pois - recette du chef étoilé Michel Sarran)	Pomelos au sucre Quiche Lorraine Saucisson sec Endives mimosa	Céleri " Bio" rémoulade Salade club (batavia, emmental, jambon, tomates) Crêpe au fromage Œuf dur mayonnaise
	Tortis Bolognaise Merguez	Palette de porc à la diable Pizza marguerite	Sauté de mouton Colin au curry	Parmentier de poisson Rôti de dinde
	Endives au jus Tortis	Brocolis au jus Pommes grenailles	Petits pois Semoule au beurre	Carottes fraîches " Bio " persillées Purée
	Edam Cotentin Croûte noire Yaourt nature	Brie Camembert Fromy Yaourt nature	Saint Paulin Croûte noire Fondu Président Yaourt nature	Tartare ail et fines herbes Edam Fraidou Yaourt nature
	Moelleux aux framboises Compote de pommes abricots Fruit de saison Roulé abricot	Flan vanille Cake à l'orange Fruit de saison Mousse chocolat au lait	Compote pommes spéculos Beignet framboise Gélifié caramel Fruit de saison	Fruit de saison Entremets au caramel Liégeois à la vanille Cocktail de fruits

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 08 au 12 mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Choux-fleurs sauce aurore Artichonade sur croutons ✨ Concombre vinaigrette 🌿 Taboulé 💖	Salade portugaise 🌍 (tomate, concombre, olive, batavia, poivrons) Pâté forestier 💖 Salade printanière 🌿 (batavia, tomate, œuf, persil) Friand 🌿	Salade coleslaw (chou blanc, carotte) Quiche aux 2 fromages 💖 Houmous et mouillettes ✨ (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie) Salade provençale (batavia, tomate, poivron, anchois)	Saucisson à l'ail 💖 Œufs lilas betterave ✨ Radis beurre 🌿 Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)
	Cordon bleu Rognon au Madère	Galopin de veau grillé Croque italien 🌍	Jambon blanc braisé Poulet sauce mimolette	Filet de lieu à la tapenade 🌍 Boulettes de bœuf au curry 💖
	Penne au beurre Pêlé mêlé provençal	Jardinière de légumes Pommes vapeurs au beurre	Courgettes en persillade 🌍	Semoule Carottes et navets
	Yaourt nature Bleu Fromy Yaourt aromatisé	Camembert Brie Fondu Président Yaourt nature	Fraidou Cotentin Mimolette Yaourt nature	Petit Suisse nature Edam Rondelé aux noix Yaourt nature
	Fruit de saison Cake au miel Compote de poires Mousse au café	Brownies Fromage blanc au sirop de cassis Fruit de saison Grillé aux pommes	Tarte aux fruits 💖 Compote de fruits mélangés Fruit de saison Ananas au sirop	Fruit de saison Cocktail de fruits Mousse chocolat au lait 💖 Roulé aux myrtilles

Plats préférés 💖

Innovation culinaire ✨




























Recettes développement durable 🌿

Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 15 au 19 Mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de foie  Pomelos au sucre Œuf dur au thon Pizza 	Pastèque  Carottes râpées vinaigrette Coquillettes sauce cocktail  Mortadelle pur porc 	Duo de concombre et maïs Betteraves vinaigrette Friand au fromage  Salade de chou à l'indienne  (chou blanc, noix de coco, curry)	Tomate vinaigrette  Macédoine de légumes Salade du maraicher  (batavia, concombre, champignons, tomates) Taboulé méridionale  (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)	Pâté de campagne  Céleri rémoulade Maïs aux deux poivrons Œufs durs mayonnaise
Nuggets de dinde  Palette à la Provençale	Omelette aux champignons  Fricassée de foies de volaille	Quiche Lorraine Escalope de porc sauce champignons	Paëlla au poulet  Filet de colin sauce crème	Macaronis de la mer  Rôti de porc sauce tomate 
Haricots verts au beurre Lentilles	Choux-fleurs persillés Purée	Courgettes Mexique  Haricots blancs	Carottes fraîches Bio persillées Riz créole	Jardinière de légumes Macaronis au beurre
Fromage blanc Gouda St Moret Yaourt nature	Brie Camembert Rondelé aux noix Yaourt nature	Croûte noire Edam Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Yaourt nature Cotentin Tomme blanche Yaourt aromatisé	Fondu Président Saint Paulin St Moret Yaourt nature
Fruit de saison  Compote de pommes péchées  Brownies  Flan au chocolat	Gâteau cerises  Barre Bretonne  Douceur lactée au citron Fruit de saison	Mousse au chocolat Fruit de saison Tarte pomme  Crème à la vanille 	Pomme au four au caramel Compote d'ananas Fruit de saison Gaufre créole 	Fruit de saison Douceur pomme banane ananas  Entremets au praliné Mousse chocolat au lait 

Plats préférés 

Innovation culinaire 



















Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 22 au 26 Mai 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de concombre et maïs  Crêpe au fromage  Salade chou chou (choux blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail) Tomate en éventail 	Rillettes à la sardine Salade de soja (soja, maïs, carotte, batavia) Salade verte Saucisson à l'ail 	Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Assiette de crudités (carotte, céleri, tomate, salade)  Pizza aux olives Salade de pois chiches	FERIE	Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental) Friand à la viande  Roulade aux olives  Salade verte au maïs
Emincé de dinde sauce suprême Croque monsieur 	Chipolatas grillée aux herbes  Beignets de merlu au citron 	Palette de porc à la diable  Crêpe aux champignons 		Lieu à l'indienne  Poulet sauce poulette
Coquillettes Courgettes saveur Orientale	Semoule Printanière de légumes	Haricots beurre en persillade Lentilles		Carottes fraîches persillées Riz créole
Edam Fraidou Mimolette Yaourt nature	Cotentin Saint Paulin Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Yaourt aromatisé Brie Fondu Président Yaourt nature		Petit Suisse nature St Moret Tomme blanche Yaourt nature
Compote de pommes fraises Abricot au sirop Fruit de saison Gaufre créole 	Fruit de saison Compote de poires Tarte noix de coco  Compote banane pomme 	Fruit de saison Coulis a la pêche Flan nappé au caramel Salade de fruits frais 		Cake noix de coco Entremets à la vanille Fruit de saison Gâteau choco 

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 29 Mai au 02 juin 2017



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves sauce crémeuse ✨ Carottes Bio râpées vinaigrette Choux-fleurs sauce aurore 🌿 Taboulé méridionale 🌍 (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)	Tomate ciboulette 🌿 Quiche aux 2 fromages ❤️ Macédoine mayonnaise Salade verte aux croûtons	Oufs durs mayonnaise ❤️ Galantine de volaille ❤️ Salade chinoise 🌍 (soja, concombre, épaule, salade) Salade provençale 🌍 (batavia, tomate, poivron, anchois)	Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda) Céleri rémoulade Salade de lentilles bûchette et miel ✨ Salade de pommes de terre ❤️ (pommes de terre, échalote, persil, tomate)	Pizza au fromage ❤️ Assiette de crudités 🌿 (carotte, céleri, tomate, salade) Pâté de foie ❤️ Salade niçoise 🌍 (haricots verts, tomates, œuf, batavia, basilic, ail, olives noires)
Saucisse de Toulouse ❤️ Tranche de foie sauce poivre vert	Rôti de dinde au jus Rissollette de porc 1/4 de citron	Blé à l'Andalouse 🌿 Filet de lieu au pistou 🌍	Gigot de mouton Penne Carbonara	Filet de colin meunière ❤️ Poulet basquaise 🌍
Courgettes Mexique 🌍 Boulgour pilaf	Pommes frites Julienne de légumes	Blé Légumes craquant huile de sésame 🌍	Petits pois Penne au beurre	Pêlé môle provençal Riz créole
Yaourt nature Cotentin Croûte noire Yaourt aromatisé	Edam Emmental Fraidou Yaourt nature	Coulommiers Camembert Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Fondu Président Rondelé nature Saint Paulin Yaourt nature	Fromage blanc Gouda St Moret Yaourt nature
Fruit de saison Compote de poires Gâteau marbré ❤️ Mousse caramel ✨	Entremets à la vanille et mikado Cocktail de fruits à la créole 🌍 Fromage blanc touche de kiwi Fruit de saison	Fruit de saison Compote de fruits mélangés Flan nappé au caramel Salade de fruits frais	Tarte aux pommes spéculos Beignet framboise ❤️ Entremets au café Fruit de saison	Fruit de saison Compote de pommes pêches Eclair ❤️ Flan au chocolat

Plats préférés ❤️

Innovation culinaire ✨
























Recettes développement durable 🌿

Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍

Sède


Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 05 au 09 Juin 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Carottes râpées vinaigrette Duo de betteraves et tomates  Roulade aux olives Salade provençale  (batavia, tomate, poivron, anchois)	Salade du maraicher  (batavia, concombre, champignons, tomates) Filet de maquereau à la tomate  Salade brésilienne  (riz, carotte, maïs, haricots rouges, petits pois) Salade catalane  (batavia, maïs, haricots rouges, poivrons rouges)	Tomates sauce mangue  (Recette du chef étoilé Michel Sarran) Cervelas vinaigrette  Pastèque  Salade italienne  (salade composée, tomate, poivrons, mozzarella, jambon, champignons, olives)	Duo de saucissons  Œufs durs sauce cocktail  Salade de papillons au pistou  Pizza
	Spaghetti à la bolognaise  Escalope de porc aux herbes	Poulet yassa Filet de colin sauce crème citron	Sauté de bœuf à la provençale  Croquettes de poisson à l'ail 	Parmentier de poisson Palette de porc à la diable
	Poêlée de Guyane  Spaghetti	Riz pilaf Courgettes saveur du jardin	Piperade Semoule	Carottes fraîches Bio persillées Purée
	Brie Camembert Croc lait Yaourt nature	Fromage blanc Cotentin Gouda Yaourt nature	Saint Paulin Croûte noire Fondu Président Yaourt nature	Tartare ail et fines herbes Edam Fraidou Yaourt nature
	Compote pomme / frais  Salade de fruits Gélifié vanille Fruit de saison	Douceur mexicana  Tarte au citron Compote de fruits mélangés Fruit de saison	Cookies chocolat  Fruit de saison Pêche au sirop Tarte coco choco 	Fruit de saison Entremets au caramel Liégeois à la vanille  Moelleux au fruits 

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 12 au 16 Juin 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Mousse poivrons et croûtons </p> <p>Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p>	<p>Salade hollandaise  (salade composée, tomate, gouda)</p> <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Salade de maïs </p> <p>Friand au fromage</p>	<p>Salade composée panachée </p> <p>Pâté de foie </p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Tomate, poivrons et féta </p>	<p>Friand au fromage </p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p>	<p>Pastèque </p> <p>Coquillettes sauce cocktail </p> <p>Tomate et fromage frais</p> <p>Radis beurre </p>
<p>Rissolette de veau</p> <p>Filet de colin sauce tomate</p>	<p>Rôti de porc aux herbes</p> <p>Tarte à l'oignon </p>	<p>Cocotte de bœuf aux poivrons </p> <p>Beignets de calamars </p>	<p>Poulet sauce poulette</p> <p>Œufs durs béchamel </p>	<p>Filet de lieu sauce basquaise </p> <p>Rougail de saucisses </p>
<p>Pâtes torsadées</p> <p>Choux-fleurs persillés</p>	<p>Carottes infusion colombo </p> <p>Lentilles</p>	<p>Semoule</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Epinards à la crème</p> <p>Pommes rosti</p>	<p>Riz créole</p> <p>Haricots verts</p>
<p>Fondu Président</p> <p>Emmental Fraidou Yaourt nature</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Coulommiers Tartare ail et fines herbes Yaourt aromatisé</p>	<p>Mimolette</p> <p>Cotentin Montboissier Yaourt nature</p>	<p>Petit Suisse nature</p> <p>Gouda St Moret Yaourt nature</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Rondelé aux noix Tomme blanche Yaourt nature</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Ananas au bigarreau</p>	<p>Moelleux aux framboises </p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau choco </p>	<p>Compote de poires</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau Basque </p> <p>Pêche melba</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Mousse chocolat au lait </p> <p>Pêche au coulis de fraise </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Entremets au praliné</p> <p>Fromage blanc à la menthe glaciale</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Tarte au pomme </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