

## Semaine du 6 au 10 novembre 2017 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Macédoine aux légumes</b> Quiche Lorraine Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Pamplemousse	<b>Céleri Bio rémoulade</b> Iceberg vinaigrette caramel Salade de cocos aux herbes Saucisson à l'ail	<b>Salade au brie et raisins</b> Salade verte au maïs Salade poireaux pomme de terre Salade de papillons au pistou	Friand à la viande Carottes Bio râpées vinaigrette maison Betteraves vinaigrette maison Salade méditerranéenne (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)	<b>Pâté de campagne</b> Œufs durs sauce cocktail Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires) Pizza au fromage
<b>Galopin de veau sauce tomate</b> Penne Bolognaise	<b>Sauté de bœuf mironton</b> Beignets de poisson et citron	<b>Saucisse Chipolata</b> Chausson lyonnais	<b>Poulet sauce poulet</b> Poisson en papillote	<b>Emincé de porc Bascoise</b> Rissollette de veau sauce champignons
<b>Penne</b> Epinards à la béchamel	<b>Ratatouille et semoule</b> Semoule	<b>Flageolets à la tomate</b> Haricots verts	<b>Choux-fleurs persillé</b> Purée	<b>Riz créole</b> Jardinière de légumes
<b>Edam</b> Saint Paulin Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	<b>Coulommiers</b> Camembert Fromy Yaourt nature	<b>Yaourt aromatisé</b> Yaourt nature Bûchette au chèvre Fraidou	<b>Fondu Président</b> St Morêt Brie Yaourt nature	<b>Petit suisse nature</b> Yaourt nature Cotentin Tomme blanche
<b>Fruit de saison Local</b> Gâteau choco Fromage blanc au sirop de grenadine Compote de poires	<b>Entremets à la vanille et mikado</b> Mousse au chocolat Tarte à la rhubarbe Fruit de saison	<b>Compote de pommes</b> Banane au four Fruit de saison Fromage blanc vanille	<b>Tarte au citron</b> Roulé au chocolat Liégeois au café Fruit de saison Local	<b>Salade de fruits</b> Fruit de saison Local Gâteau Basque Entremets au praliné

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 13 au 17 novembre 2017 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Pamplemousse</b> Friand au fromage Betteraves Bio vinaigrette maison Emincé de tomate emmental	<b>Maïs aux deux poivrons</b> Salade de lentilles vinaigrette terroir Cornet de jambon à la parisienne Salade douce (carottes, frisée, betterave, chou blanc)	<b>Salade d'endives</b> Salade verte aux croûtons Rillettes à la sardine Salade paysanne (poireaux, pomme de terre, oignons, crème, courgettes, carottes)	<b>Salade composée</b> Poireaux vinaigrette Avocat en salade Tarte aux deux fromages	<b>Salade club</b> (salade verte, tomate, épaule, emmental) Râpé de carottes Bio sauce aneth Cervelas vinaigrette Crêpe aux champignons
<b>Nuggets de volaille</b> Escalope de porc Charcutière	<b>Œufs gratinés à la tomate</b> Saumonette sauce aux deux moutardes	<b>Poulet à la banane</b> Croque italien	<b>Rôti de Porc</b> Beignets de calamars	<b>Spaghetti aux fruits de mer</b> Boulettes de viande sauce tomate
<b>Boullgour aux petits légumes</b> Haricots beurre saveur du midi	<b>Epinards à la crème</b> Pommes vapeur	<b>Jeunes carottes saveur antillaise</b> Semoule au beurre	<b>Riz créole</b> Petits pois	Spaghetti Pêlé mêle provençal
<b>Tomme blanche</b> Carré de l'Est Fraidou Yaourt nature	<b>Saint Paulin</b> Croûte noire Fondu Président Yaourt nature	<b>Fromage blanc</b> Yaourt nature Cotentin Chantilly au bleu sur croûton	<b>St Morêt</b> Tartare ail et fines herbes Gouda Yaourt nature	<b>Yaourt nature</b> Yaourt aromatisé Brie Fromy
<b>Flan à la vanille</b> Eclair au chocolat Compote de poires Fruit de saison	<b>Fruit de saison Local</b> Crème Anglaise Moelleux myrtille citron Entremets au caramel	<b>Cookies chocolat aux épices</b> Barre bretonne Ananas frais Fruit de saison	<b>Salade de fruits à la cannelle</b> Fruit de saison Local Entremets au citron Mousse au café	<b>Poire sauce chocolat</b> Fruit de saison Œufs en neige au caramel Compote de pommes pêches

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs




























Sèze


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

## Semaine du 20 au 24 novembre 2017 - DEJEUNER

UNE MONTAGNE

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Œufs durs mayonnaise</b> Pâté de foie  Salade chou chou (choux blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail) Haricots verts en salade	<b>Salade Ninon</b> (batavia, crevettes, ananas, pommes) Carottes râpées vinaigrette maison Choux-fleurs sauce aurore Salade brésilienne  (riz, carotte, maïs, haricots rouges, petits pois)	<b>Chou rouge sauce mangue</b> (recette Michel Sarran) Le trio mexicain  (haricots rouges, pois chiches, maïs, jus de citron, fromage blanc, mayonnaise) Céleri rémoulade Salade méditerranéenne  (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)	<b>Macédoine aux légumes</b> Assiette de charcuteries  Endive pommes et noix  Salade de lentilles  bûchette et miel	<b>Taboulé</b>  Salade blé dor (blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire) Salade verte aux agrumes  Saucisson à l'ail 
<b>Pavé de colin à la crème de persil</b>  Couscous (merguez/boulettes d'agneau)	<b>Sauté de boeuf au paprika</b> Gratin de macaroni au jambon 	<b>Jambon au Madère</b>  Omelette 	<b>Quiche de montagne aux lardons</b>  Haut de cuisse de poulet au miel 	<b>Colin pané au citron</b> Saucisse de Toulouse 
<b>Semoule</b> Poêlée de légumes	<b>Macaroni</b> Petits pois	<b>Pêlé mèle provençal</b> Polenta au beurre	<b>Salade verte</b> Gratin de pommes de terre raclette  Légumes au bouillon de cassis 	<b>Courgettes saveur du midi</b> Riz créole
<b>Petit suisse nature</b> Yaourt nature Rondelé nature Tomme blanche	<b>Coulommiers</b> Brie Cotentin Yaourt nature	<b>Fondu Président</b> Fraidou Camembert Yaourt nature	<b>Six de savoie</b> Comté Tomme grise Yaourt nature	<b>Yaourt aromatisé</b> Yaourt nature Bûchette au chèvre St Morêt
<b>Fruit de saison</b> Gâteau choco  Cocktail de fruits Flamby 	<b>Compote de fruits mélangés</b> Fruits caramélisés Entremets à la vanille Fruit de saison	<b>Gâteau marbré</b>  Roulé abricot Fruit de saison Panna cotta noix de coco 	<b>Mousseau chocolat</b>  Fruit de saison Tarte aux noix  Neige aux myrtilles 	<b>Fruit de saison</b> Compote de pommes Entremets au chocolat Barre bretonne 

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 27 novembre au 1er décembre 2017 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade de riz</b> </p> <p>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p> <p><b>Salade de pommes de terre</b></p> <p>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</p> <p>Pizza napolitaine</p> <p>Salade d'endives </p>	<p><b>Duo de carottes et navets sauce ail</b> </p> <p>(carottes, navets, fromage blanc, mayonnaise, ail)</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Tomate Local et fromage frais</p> <p>Chou blanc vinaigrette maison </p>	<p><b>Salade Antilles</b> </p> <p>(Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</p> <p>Salade croquante à la poires</p> <p>(Iceberg, poire au sirop, fromage blanc)</p> <p>Macédoine aux petits légumes </p> <p>Quiche Lorraine</p>	<p><b>Salade verte au maïs</b></p> <p>Salade d'endives </p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Taboulé </p>	<p><b>Pâté de foie</b> </p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Betteraves sauce crémeuse </p> <p>Salade de cocos aux herbes</p>
<p><b>Cordon bleu</b> </p> <p>Œufs durs béchame </p>	<p><b>Filet de colin sauce provençale</b></p> <p>Boulettes d'agneau au curry </p>	<p><b>Saucisse fumée</b> </p> <p>Escalope de porc aux légumes </p>	<p><b>Rôti de dinde aux champignons</b> </p> <p>Beignets de calamars </p>	<p><b>Parmentier de poisson</b></p> <p>Poulet sauce montboissier </p>
<p><b>Epinards à la béchamel</b></p> <p>Torsades</p>	<p><b>Boulgour pilaf</b></p> <p>Haricots verts</p>	<p><b>Lentilles</b></p> <p>Brunoise de légumes</p>	<p><b>Poêlée du jardin</b></p> <p>Riz créole</p>	<p>Fondue de poireaux</p> <p>Purée</p>
<p><b>Fromage blanc</b></p> <p>Brie</p> <p>Croc' lait</p>	<p><b>Fraidou</b></p> <p>St Morêt</p> <p>Gouda</p>	<p><b>Saint Paulin</b></p> <p>Croûte noire</p> <p>Coulommiers</p>	<p><b>Camembert</b></p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Cotentin</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Tomme blanche</p>
<p><b>Salade de fruits frais</b> </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Gâteau choco </p>	<p><b>Pêche au sirop</b></p> <p>Compote de pommes cassis</p> <p>Tarte au pomme </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Liégeois</b> </p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Chou vanille </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Millefeuille vanille</b> </p> <p>Roulé framboise</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Entremets au citron</p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Compote de pommes</p> <p>Flamby </p> <p>Ananas au sirop</p>

Plats préférés

Innovation  
culinaire

Recettes  
développement durable

Recettes  
d'ici et d'ailleurs

Sèze

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

## Semaine du 4 au 8 décembre 2017 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe aux champignons  Chou rouge maïs vinaigrette maison  Betterave mimosa  Assiette de charcuteries	<b>Céleri rémoulade</b>  Salade de poulet <small>(batavia, poulet, tomate, œuf)</small>  Friand à la viande  Salade hongroise <small>(pommes de terre, chou vert, lardons)</small>	<b>Œufs lilas betterave</b>  Macédoine œuf dur  Salade de riz <small>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</small>  Salade impériale <small>(batavia, carottes, pommes, olives noires)</small>	<b>Râpé de carottes</b> <b>sauce aneth</b> Quiche  Salade de pâtes & poivrons sauce ch  Salade verte	<b>Taboulé méridionale</b>  Maïs aux deux poivrons  Salade hollandaise <small>(salade composée, tomate, gouda)</small>  Duo de saucissons
<b>Ravioli à la volaille</b>  Beignet de merlu au citron  Haricots beurre saveur du midi  Boulgour au beurre	<b>Paleron braisé sauce tomate</b>  Saucisse de Strasbourg	<b>Croque monsieur</b>  Rôti de porc au jus  Blé  Petits pois	<b>Chipolatas aux herbes</b>  Poisson en papillote  <b>Frites</b>  Poêlée de Guyane	<b>Paella au poulet</b>  Curry de foies de volaille  <b>Légumes à l'asiatique</b>  Riz
<b>Petit suisse nature</b> Carré de l'Est Fondu Président	<b>Brie</b> Coulommiers Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature Bûchette au chèvre Saint Paulin	<b>Cotentin</b> St Morêt Tomme blanche	<b>Croûte noire</b> Gouda Fraidou
<b>Fruit de saison</b>  Compote de poires  Fromage blanc touche de kiwi  Mousse au cacao	<b>Banana au choco</b>  Beignet aux pommes  Entremets à la vanille et mikado  Fruit de saison	<b>Salade de fruits frais</b>  Fruit de saison Flan aux amandes  Entremets au café	<b>Gélinié vanille</b>  Salade de fruits  Fruit de saison  Gaufre créole	<b>Fruit de saison</b>  Salade d'oranges à la cannelle  Compote de pommes  Flan au chocolat

Plats préférés

Innovation  
culinaire

Recettes  
développement durable

Recettes  
d'ici et d'ailleurs

Sèdes

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

## Semaine du 11 au 15 décembre 2017 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Quiche</b> </p> <p>Salade de lentilles bûchette et miel </p> <p>Choux-fleurs sauce aurore</p> <p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p>	<p><b>Salade verte au maïs</b></p> <p>Pamplemousse </p> <p>Pâté de campagne </p> <p>Salade de soja (soja, maïs, carotte, batavia)</p>	<p><b>Friand</b></p> <p>Mousse de tomate et fromage frais</p> <p>Salade bléodor (blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire)</p> <p>Salade verte</p>	<p><b>Salade au brie et raisins</b></p> <p>Salade d'endives </p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Mortadelle </p>	<p><b>Duo de carottes</b>  sauce fraicheur</p> <p>Chou rouge râpé  sauce enrobante échalote</p> <p>Râpé de courgettes Roulade aux olives </p>
<p><b>Boulettes d'agneau à la provençale</b> Sauté de porc aux olives</p>	<p><b>Rôti de porc</b></p> <p>Beignets de calamars</p>	<p>Escalope de dinde</p> <p>Tarte à l'oignon</p>	<p><b>Nuggets de volaille</b></p> <p>Penne de la mer</p>	<p><b>Tajine de colin</b></p> <p>Merguez</p>
<p><b>Haricots verts</b></p> <p>Flageolets à la crème</p>	<p><b>Riz créole</b></p> <p>Blettes au jus</p>	<p><b>Chou vert braisé et pommes de terre</b></p> <p>Purée Salade verte</p>	<p><b>Courgettes saveur du midi</b></p> <p>Penne</p>	<p><b>Semoule berbère</b></p> <p>Légumes couscous tajine</p>
<p><b>Tomme blanche</b> Camembert Fromy Yaourt nature</p>	<p><b>Gouda</b> Bleu Cotentin Yaourt nature</p>	<p><b>Yaourt nature</b> Yaourt aromatisé Camembert Fondu Président</p>	<p><b>Fondu Président</b> Tartare ail et fines herbes Bûchette au chèvre Yaourt nature</p>	<p><b>Fromage blanc</b> Yaourt nature Fol epi petit roulé St Morêt</p>
<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Entremets au caramel</p> <p>Gâteau choco </p> <p>Fromage blanc à la menthe glaciale</p>	<p><b>Mousse au chocola</b> </p> <p>Fromage blanc à la poire </p> <p>Compote de pommes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Ananas frais</b> </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Œufs en neige au caramel </p> <p>Moelleux aux framboises </p>	<p><b>Tarte noix de coco</b></p> <p>Barre bretonne </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Douceur mexicana </p>	<p><b>Compote de poires</b></p> <p>Pomme gourmande</p> <p>Entremets au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>

Plats préférés



Innovation  
culinaire



Recettes  
développement durable



Recettes  
d'ici et d'ailleurs



Sèze

## Semaine du 18 au 22 décembre 2017 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS DE NOEL VENDREDI
<b>Salade verte au surimi</b> Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc) Œuf dur au surimi Salade brésilienne 🌍 (riz, carotte, maïs, haricots rouges, petits pois)	<b>Quiche aux deux fromages</b> ✨ Carottes râpées vinaigrette maison Salade colombienne 🌍 (haricots rouges, batavia, maïs, cœur de palmier) Chou blanc sauce mangue 🌿 (recette Michel Sarran)	<b>Rillettes à la sardine</b> Pâté de campagne 💖 Betteraves vinaigrette maison Salade verte	<b>Iceberg vinaigrette fruits rouges</b> ✨ Céleri au surimi Tomate et fromage frais Feuilleté au fromage 💖	✨ Salade gourmande (salade, croûtons, tomate, pignons, magret) Mousse de foie de canard Assiette de crevettes/saumon 💖
<b>Spaghettis Bolognaise</b> Filet de lieu à la crème de persil	<b>Omelette</b> 🌿 Poulet Kedjenou ✨	<b>Palette à la Provençale</b> Chou farci	✨ Colin à la vanille ✨	<b>Civet de canard aux giroles</b> 💖 Pavé de saumon aux baies roses
<b>Spaghettis au beurre</b> Pêlé môle provençal	<b>Epinards à la crème</b> Semoule	Lentilles Céleri braisé	<b>Riz</b> 💖 Haricots verts aux champignons	<b>Poêlée campagnarde</b> Pomme dauphine
<b>Edam</b> Croûte noire Cotentin Yaourt nature	<b>Yaourt nature</b> Yaourt aromatisé Tomme blanche Saint Paulin	<b>Coulommiers</b> Brie Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	<b>Cotentin</b> Yaourt nature Camembert Chantilly au bleu sur croûton (recette Michel Sarran)	Yaourt nature St Morêt Gouda
<b>Entremets à la vanille</b> Pain d'épices Compote de pommes pêches Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b> Gâteau pomme Flan chocolat Compote ananas	<b>Salade de fruits frais</b> Fruit de saison Compote de fruits mélangés Banane au chocolat	<b>Poire au sirop</b> ✨ Fruit de saison Mousse au chocolat 🌍 Crème Anglaise au blanc d'oeuf ✨	Bûche de Noël Clémentine

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 25 au 29 décembre 2017 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Céleri rémoulade</b> Potage provençal <small>(poireaux, pommes de terre, oignons, courgettes, poivrons)</small></p> <p><b>Houmous et mouillettes</b> <small>(pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)</small></p> <p><b>Salade impériale</b> 🌍 <small>(batavia, carottes, pommes, olives noires)</small></p>	<p><b>Smoothie betterave</b> ✨</p> <p>Potage paysanne <small>(poireaux, pomme de terre, oignons, crème, courgettes, carottes)</small></p> <p>Friand à la viande ❤️</p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette maison</b></p> <p>Salade club <small>(salade verte, tomate, épaule, emmental)</small></p> <p>Taboulé ❤️</p>	<p><b>Pâté de foie</b> ❤️</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade au brie et raisins</p>	<p><b>Potage provençal</b> <small>(poireaux, pommes de terre, oignons, courgettes, poivrons)</small></p> <p>Salade lyonnaise 🌍 <small>(Iceberg, batavia, œufs, croûtons, lardons)</small></p> <p>Salade de pommes de terre <small>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</small></p>
<p><b>Saucisse de Strasbourg</b> ❤️</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p>	<p><b>Pain de viande sauce tomate</b> ✨</p> <p>Filet de lieu sauce curry</p>	<p><b>Paupiette de veau</b></p> <p>Jambon braisé</p>	<p><b>Poulet yassa</b> 🌍</p> <p>Quenelles de brochet sauce nantua 🌍</p>	<p><b>Hoki pané et son quartier de citron</b> ❤️</p> <p>Grilladou de bœuf au paprika</p>
<p><b>Purée carottes et pommes de terre</b></p> <p>Lentilles</p>	<p><b>Nouilles</b></p> <p>Petits pois</p>	<p><b>Navets saveur du jardin</b></p> <p>Polenta au beurre</p>	<p><b>Riz créole</b></p> <p>Choux-fleurs persillés</p>	<p><b>Courgettes Mexique</b></p> <p>Purée</p>
<p><b>Fondu Président</b> Cotentin Yaourt nature</p>	<p><b>Yaourt nature</b> Yaourt aromatisé Edam</p>	<p><b>Tomme blanche</b> Fromy Yaourt nature</p>	<p><b>Petit suisse nature</b> Rondelé aux noix Yaourt nature</p>	<p><b>Croûte noire</b> Saint Paulin Yaourt nature</p>
<p><b>Flan nappé au caramel</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gaufre créole ❤️</p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Brownies aux noix maison ❤️</p> <p>Entremets à la vanille</p>	<p><b>Génoise à la framboise</b> ❤️</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Salade de fruits frais 🌿</p> <p>Entremets au caramel</p>	<p><b>Compote de pommes pêches</b></p> <p>Panna cotta au chocolat 🌍</p> <p>Fruit de saison</p>

Plats préférés ❤️

Innovation culinaire ✨

Recettes développement durable 🌿

Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍

Sèze

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



## Semaine du 1er au 5 janvier 2018 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Potage poireaux pomme de terre</b></p> <p>Crêpe au fromage </p> <p>Mousse de tomate et fromage frais</p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Chou blanc  vinaigrette maison</p> <p>Salade de lentilles vinaigrette terroir</p>	<p><b>Friand au fromage</b> </p> <p>Cake surprise</p> <p>Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p>	<p><b>Salade d'endives</b> </p> <p>Galantine de volaille</p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison</p>	<p><b>Duo de saucissons</b> </p> <p>Crostini tomate mimolette </p> <p>Galantine de volaille</p>
<p><b>Merguez</b> </p> <p>Semoule à l'andalouse </p>	<p><b>Hachis Parmentier</b> </p> <p>Fricassée de foies de volaille</p>	<p><b>Poulet Kedjenou</b> </p> <p>Rôti de porc au curry</p>	<p><b>Omelette</b> </p> <p>Nuggets de poisson </p>	<p><b>Pavé de colin à l'américaine</b></p> <p>Penne colombine </p>
<p><b>Semoule</b></p> <p>Poêlée de Guyane </p>	<p>Purée</p> <p>Haricots verts</p>	<p><b>Petits pois</b></p> <p>Riz de grand-mère</p>	<p><b>Pêlé mêlé provençal</b></p> <p>Boulgour pilaf</p>	<p><b>Penne</b></p> <p>Carottes saveur du midi</p>
<p><b>Yaourt nature</b></p> <p>Croc' lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Coulommiers</b></p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Gouda</b></p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Fromage blanc</b></p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Cotentin</b></p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature</p>
<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Compote de pommes bananes</p> <p>Crème aux œufs à la vanille</p>	<p><b>Mousse chocolat au lait</b> </p> <p>Cookies </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Duo d'agrumes </p> <p>Entremets au caramel</p>	<p><b>Cake à l'orange</b> </p> <p>Compote de pommes fraises</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p>Clafoutis à la banane</p> <p>Stracciatella </p>

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Sèze

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